БОРИС РОДИОНОВ
ПРАВДА
и ЛОЖЬ
О РУССКОЙ ВОДКЕ
АНТИ
ПОХЛЕБКИН

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

В СССР к теме «водка» относились неоднозначно. С одной стороны, все знали, что это национальная гордость, с другой – тема считалась «низкой», а следовательно, не достойной ни серьезных исследований, ни даже каких-либо публикаций. Вот и приходилось довольствоваться многочисленными легендами. Все в одночасье изменилось в 1991 году, когда вышла в свет «История водки» талантливого и популярного автора книг по истории кулинарии В. В. Похлебкина. Отныне жители России могли гордиться своим национальным алкогольным напитком «на научной основе». Хэппи энд? Увы! Книга В. В. Похлебкина на поверку оказывается просто-напросто литературной мистификацией, не имеющей никакого отношения к реальной истории русского алкоголя. Строгая система доказательств, которые приводит Б. Родионов, не только разоблачает мифы о водке, сочиненные В. В. Похлебкиным, но и дает реальные знания о том, как все было на самом деле. И это – увлекательнейшее чтение.

- Борис Родионов
- 1. Почему была написана эта книга
-
-
-
- История первая
-
- История вторая
-
-
-
- История третья
-
-
- 2. Как и почему появилась книга В. В. Похлебкина «История водки» (версия автора)
-
- 3. Цели и принципы В. В. Похлебкина
-
-
- 4. Как создавалась легенда
- Конфликт с Польшей и «Международный суд»
-

- Древность водки
- Место рождения водки
- Особенности национального пути, историческая обусловленность самобытности и трансформации водки в современную водно-спиртовую смесь
- Анализ терминологии

- Технические особенности
- 5. Монопольные периоды
- 6. Дмитрий Иванович Менделеев
- 7. «наезд» на Петра Арсеньевича Смирнова и его дядю Ивана Алексеевича Смирнова
- 8. Заключение
- Краткое изложение
- История русских дистиллятов
- Переход от дистиллятов к разведенному спирту

- Государственный доход
- Несколько слов о современной водке
-

Борис Родионов
Правда и ложь о русской водке
АнтиПохлебкин

Все права защищены. Никакая часть данной книги не может быть воспроизведена в какой бы то ни было форме без письменного разрешения владельцев авторских прав.

Автор благодарит Андрея Россинского за помощь на всех этапах подготовки книги к изданию.

1. Почему была написана эта книга

Сегодня самая издаваемая, а значит, и читаемая книга по истории русских алкогольных напитков – «История водки» В. В. Похлебкина. Впервые она вышла в 1991 году и вот уже почти 20 лет формирует у читателей определенные представления о нашем «русском национальном напитке» и о его истории. Причем у читателя, даже весьма искушенного, похоже, не возникает и тени сомнений в достоверности излагаемых фактов и правильности их интерпретации (я встречал немало ссылок и цитирований этого труда у серьезных ученых, кандидатов и докторов различных наук).

Отчетливо помню свои первые впечатления после прочтения этой книги. Это было в конце 90-х годов прошлого века, когда я и представить себе не мог, что через несколько лет займусь этой темой профессионально. Поэтому мои впечатления вполне соответствовали впечатлениям среднестатистического читателя, искренне любопытствующего по поводу происхождения своего любимого напитка. Я прочел книгу в один присест и не только получил огромное удовольствие, но и ощутил настоятельную потребность делиться с окружающими почерпнутыми знаниями. Они мне казались бесспорными, поскольку были изложены в виде солидного научного исследования, въедливого и скрупулезного, в котором проблема рассматривалась под различными углами зрения с привлечением исторических, экономических, лингвистических, хронологических и производственно-технологических изысканий.

Полнота исследования и безупречные (как мне тогда казалось) логические построения автора не оставляли и тени сомнения в том, что полученные мной знания о водке являются исчерпывающими и окончательными. Смущало только практически полное отсутствие ссылок на источники приводимой информации, но авторитет автора не оставлял места серьезным сомнениям в его компетентности.

И только когда я провел собственное исследование, основанное на многолетнем изучении архивных материалов, оказалось, что **все написанное В. В. Похлебкиным о водке – грандиозная мистификация, не имеющая никакого отношения к реальному положению вещей** . Я бы сравнил книгу В. В. Похлебкина «История водки» с произведениями Дэна Брауна. Согласен, что сравнение несколько натянутое, но их роднит не только вольное обращение с реальными фактами с целью вписать их в некий заранее выстроенный сюжет, но и то

обстоятельство, что поскольку книга написана ради сюжета, который не подлежит изменениям, то в случаях, когда реальные факты не вписываются в концепцию, они просто не упоминаются, а когда их не хватает, просто придумываются. Но Дэну Брауну это простительно, он и не претендует на истину: он пишет откровенный бестселлер, и цель его абсолютно прозрачна – сделать деньги на необычной и занимательной трактовке известных исторических событий и фактов. В. В. Похлебкин же задолго до Дэна Брауна использовал все эти приемы с целью убедить всех нас в серьезности, глубине и доказательности своих исследований.

Честно говоря, я и раньше встречал критические замечания к отдельным положениям книги В. В. Похлебкина, но все они носили локальный характер и не меняли моего в целом к ней положительного отношения. Но когда я перечитывал «Историю водки», уже вооруженный достаточно серьезными знаниями этого предмета, то диву давался той легкости, с которой автор на протяжении всего своего труда практически на каждой странице пренебрегает всеми канонами научной этики, демонстрируя свою предвзятость, некомпетентность и откровенное фантазирование в рассматриваемом вопросе.

Основная задача книги В. В. Похлебкина – вызвать у читателя чувство гордости за самый лучший в мире национальный алкогольный напиток, имеющий древнюю, абсолютно самобытную историю и освященный именем великого русского ученого Д. И. Менделеева. И что, казалось бы, в этом плохого? Любая нация гордится своими напитками, охотно подчеркивая их отличительные признаки и национальные особенности. Например, шотландцы выпустили массу книг, восхваляющих и даже поэтизирующих свой виски. Чего стоит хотя бы восторженное отношение к любимому напитку известного авторитета в области выдержки Джима Свана: «То, что происходит с виски во время выдержки, – это метаморфоза, подобная превращению гусеницы в бабочку» [1] . Согласитесь, красиво сказано.

В. В. Похлебкин менее поэтично, но зато якобы научно преследует ту же цель – дать своему народу основания для гордости за свою водку. С задачей он справился великолепно. Придуманные им легенды легко и органично вошли в сознание русского человека (и не только русского: на В. В. Похлебкина ссылаются и многие зарубежные авторы, некоторые даже уважительно именуют его «академиком» [2]). Лично мне не доводилось встречать человека, который сомневался бы в том, что окончательным своим оформлением водка обязана Д. И.

Менделееву.

Свой взгляд на историю русских спиртных напитков, и в том числе водки, основанный на глубоком изучении массы архивных материалов, я изложил ранее в книге «Полугар. Водка, которую мы потеряли» [3] . И казалось, мог бы успокоиться. Есть книга В. В. Похлебкина, есть моя книга, вдумчивый читатель сразу увидит разницу в подходах и, надеюсь, согласится с моей точкой зрения. Но при этом, во-первых, на восстановление исторической справедливости потребуется непредсказуемое количество времени, а во-вторых, сам предмет исследования, в последнее время оказывающий все более негативное воздействие на все стороны жизни нашего народа, не позволяет относиться к себе спокойно, академически-созерцательно.

Пожалуй, настала пора сформулировать главные принципиальные расхождения в наших с В. В. Похлебкиным взглядах на современную водку. В дальнейшем эта тема будет раскрыта более подробно.

Предельно концентрированно выводы В. В. Похлебкина можно сформулировать в четырех пунктах:

1. ВОДКА – русский национальный напиток, имеющий древнюю историю, возникший в середине XV века в Московском княжестве совершенно самостоятельно, без какого-то либо влияния извне, и эволюционным путем проделавший путь от низкокачественного продукта к современному идеальному качеству. Хотя на протяжении своей многовековой истории водка имела разные названия и разное качество, но это был один и тот же напиток. «Хлебное вино» – это та же водка, просто несколько худшего качества по сравнению с кристально чистой современной.

2. ОСНОВНОЕ отличие русской водки от всех остальных напитков заключается в непременном использовании на всех технологических стадиях мягкой природной воды и зернового сырья, в основном неповторимой по качеству русской ржи.

3. ПОЯВЛЕНИЕМ современной водки мы целиком и полностью обязаны великому русскому ученому Д. И. Менделееву, который не только разработал ее идеальный состав, в частности установив каноническую крепость 40 %, но и возглавил борьбу за внедрение новой технологии ее производства путем разбавления водой ректификованного спирта.

4. НАША водка является лучшим алкогольным напитком в мире, так как, в отличие от всех остальных, практически не содержит никаких примесей, в том числе наиболее вредного для здоровья сивушного масла.

Проведенные мной исследования дают совершенно другую

картину. Дадим ее в виде комментариев к приведенным выше пунктам.

1. История русских крепких напитков делится на два четких неравнозначных по времени периода. Первый период – примерно с XVI до конца XIX века – это история национального напитка «хлебное вино» и напитков на его основе. Отличительная черта этих напитков – то, что производились они методом дистилляции в перегонных кубах, то есть так, как производятся до сих пор абсолютно все крепкие алкогольные напитки по всему миру (коньяк, виски, ром, текила, граппа, сливовица, ракия – сколько народов, столько и напитков). Таким образом, русские крепкие напитки, производившиеся в этот период, по своим технологическим и вкусоароматическим особенностям представляли собой типичные дистилляты, отличающиеся от напитков других народов тем, что изготавливались из зернового сырья, в основном из ржи.

Второй период – с 1895 года по сегодняшний день – это история современной водки, в ее основе лежит чистый ректификованный спирт, который получают не в перегонных кубах, а в сложных ректификационных колоннах, созданных во второй половине XIX века. Водка, представляющая собой, по сути, разбавленный спирт (правильней было бы сказать «разбавленный водой до 40 % спирт, пропущенный через уголь», но здесь и в дальнейшем я буду использовать более краткое определение), ни по технологии, ни по вкусу и запаху не имеет ничего общего с национальными русскими напитками на основе «хлебного вина» (основа вкуса и запаха водки – это вкус и запах спирта). Название «водка» применительно к разбавленному спирту вообще возникло только в 1936 году, тогда же появилась и первая этикетка с надписью «Водка».

Более того, по моему мнению, **водка не может называться национальным напитком, так как в ее создании народ не участвовал. В нашей жизни водка появилась в результате «водочной революции», совершенной волевым решением царского правительства,** основанным на дезинформации общества об истинных причинах такого решения.

Таким образом, ни в коем случае нельзя рассматривать историю крепких русских напитков как некий непрерывный процесс, а тем более распространять историю водки в ее современном значении (разбавленный спирт) на период ранее конца XIX века, не делая на этот счет специальных оговорок.

2. Если ознакомиться с историей других национальных напитков, например виски, то создается впечатление, что В. В. Похлебкин пересказал своими словами все, что касается роли

природной мягкой воды в изготовлении виски, просто заменив слово «виски» словом «водка». Во всем мире базовые принципы изготовления дистиллятов неизменны, и Россия не представляла какого-либо принципиального исключения.

Рожь действительно была основным сырьем для русского национального напитка, но только при изготовлении дистиллята – «хлебного вина».

Когда же в 1895 году в России директивно было прекращено изготовление дистиллятов и состоялся переход на разбавление чистого ректификованного спирта водой, одновременно из рецептуры современной водки были раз и навсегда выкинуты и природная вода, и рожь. Это дистилляты несут в себе неизгладимый отпечаток изначального продукта, а вот отличить спирт-ректификат, сделанный из ржи, от спирта, сделанного из иного сырья, массовый потребитель никогда не сможет. Поэтому царская монополия, взявшая на себя обеспечение населения разведенным спиртом, в вопросах выбора сырья руководствовалась исключительно критериями себестоимости. К тому моменту уже наметилась тенденция к увеличению доли картофеля в производстве спирта, а в условиях монополии она закрепилась окончательно [4] . Затем, уже в советское время, по мере изменения баланса цен в сторону зерновых, произошло постепенное нарастание доли пшеницы, однако рожь свои позиции так и не восстановила.

Тогда же в технологический процесс была введена «исправленная» либо дистиллированная вода. И сейчас, взяв в руки любую бутылку с современной водкой, на этикетках в разделе «состав» мы читаем: «вода исправленная».

3. Д. И. Менделеева, изучавшего физико-химические свойства водно-спиртовых растворов, совершенно не интересовали их потребительские свойства в качестве алкогольных напитков. Никаких особых свойств в области концентрации 40 % он не обнаружил. И не только никогда не возглавлял никаких комитетов и комиссий, но и вообще не принимал участия в организованной правительством кампании по замене традиционных дистиллятов на разведенный спирт.

4. Современная русская водка – действительно самая чистая из всех алкогольных напитков с точки зрения наличия (вернее, отсутствия) каких-либо примесей. В жертву этой чистоте и было принесено в свое время все многообразие вкусов и ароматов традиционных русских дистиллятов. Еще в XIX веке труды независимых ученых показали, что примеси, естественно образующиеся в процессе дистилляции, ни по качественному, ни по количественному составу не оказывают никакого вредного

влияния на «народное здравие» по сравнению с разведенным спиртом, практически лишенным этих примесей [5] [6] . В дальнейшем этот вывод неоднократно получал подтверждение в трудах ученых разных стран. Более того, недавно проведенные исследования отечественных ученых показали, что привыкание к «чистой» водке наступает быстрее, чем к «грязным» коньяку и виски [7] . А привыкание – не что иное, как алкоголизм.

Не зря же **ни одна страна в мире не отказалась от своих «грязных» дистиллятов и не перешла на «чистую» водку** . Уверяю вас, **если бы речь действительно шла о здоровье нации, «мировая водочная революция» давно победила бы, потому что с точки зрения себестоимости и технологии нет ничего проще изготовления напитков на основе разведенного спирта.**

Таким образом, В. В. Похлебкин рассматривает историю водки как эволюционный процесс, направленный на непрерывное ее совершенствование, которое, по его мнению, заключается в стремлении избавиться от любых примесей и создать напиток, состоящий исключительно из спирта и воды. Что в конце концов и произошло, реализовав вековые чаяния русского народа, и водка в ее современном виде является лучшим алкогольным напитком в мире, так как практически не содержит никаких примесей, а русская водка, или, вернее, водка, произведенная в России, несомненно лучше любой зарубежной, поскольку наши производители сохранили вековые традиции русского винокурения.

На самом же деле никакой эволюции не было. Современная водка, состоящая из чистейшего спирта и воды (я делаю акцент на слове «чистейшего», то есть без примесей, характерных для любых других мировых напитков-дистиллятов), появилась впервые в мире по историческим меркам совсем недавно и практически одномоментно, начиная с 1895 года, когда в России была введена так называемая питейная монополия. Это был волевой правительственный акт, входивший в программу государственной монополизации оптовой и розничной торговли; этот акт запрещал прежние «грязные» технологии и устанавливал диктатуру чистого ректификованного спирта при производстве алкогольной продукции.

Эволюционный путь совершенствования своих напитков, по которому до этого шла Россия и который во многом совпадал со всеми мировыми тенденциями, закончился в 1895 году «водочной революцией». Напитки, производимые в России до этого периода, и водно-спиртовые смеси, производимые в условиях монополии, – это два разных типа напитков, не имеющих между собой ничего

общего, кроме, пожалуй, крепости. С приходом на столы россиян разведенного спирта все традиции русского винокурения были забыты. Вместо ржи пришел картофель, в лучшем случае – пшеница, вместо родниковой воды – обычная водопроводная, «исправленная». Этот вывод, в корне отличающийся от картины, нарисованной В. В. Похлебкиным, выходит далеко за сугубо академические рамки.

Искаженное изображение действительности, данное автором «Истории водки», далеко не так безобидно, как может показаться на первый взгляд. «Водочная революция» и связанное с ней появление доселе невиданного (по крайней мере, в массовом порядке) напитка в виде чистого водно-спиртового раствора привели к скачкообразному изменению национальных традиций в такой деликатной области, как потребление алкоголя, причем в худшую сторону.

В современном мире, как, впрочем, и в предшествующие времена, алкогольные напитки, количество и способ их потребления играют далеко не последнюю роль в жизни любого общества. И если сравнить социальные проблемы, связанные с потреблением алкоголя в разных странах, то создается устойчивое представление, что в странах с так называемым северным типом потребления, а проще говоря, в «водочных» странах, последствия алкогольных возлияний намного тяжелее, чем в странах с «южным типом потребления», то есть там, где алкоголь преобладает в виде вина и дистиллятов.

«Северный тип потребления» – это много и залпом. А как еще, простите, можно пить разведенный спирт? **Кто-нибудь может представить себе человека с бокалом водки в руке, смакующего ее мелкими редкими глоточками?** Очень хорошо сказал Андрей Макаревич:

…

Водка, без сомнения, самый главный напиток среди напитков. По моему разумению, во всяком случае. Знаете почему? Потому что она абсолютно рациональна. Водка направлена на решение одной-единственной вашей задачи – сделаться пьяным (в какой степени – это уже ваше дело). Все остальные напитки, созданные человечеством,

стыдливо прикрываются фиговым листочком вкусовых достоинств. ***Водка сама по себе невкусная (давайте не будем врать себе). Вкусная водка – это водка наименее противная. И по-настоящему она вкусна только в сочетании с правильной закуской.*** *Однажды в Америке хозяева, видимо, хотели продемонстрировать нам на приеме духовную близость и пили с этой целью водку, навалив в нее льду, отхлебывая маленькими глоточками и похваливая. Мне стало дурно от одного этого зрелища, хотя, согласитесь, выдержка их заслуживала всяческих похвал [8] .*

Конечно, я далек от мысли идеализировать весь остальной мир и считать, что там народ пьет свои напитки только ради вкуса, **но в нашей стране потребление водки определенно носит совершенно утилитарный характер** , верно подмеченный Макаревичем, **и уж точно не связано с получением удовольствия непосредственно от вкуса и аромата потребляемого напитка** .

Другими словами, у потребителя водки существует одна-единственная цель – опьянение. А уж в какой степени – каждый решает сам. Отсюда и «залповое потребление», и неумеренность в дозах, причем зачастую заранее не запланированная, но, увы, для многих просто неизбежная при нашей «культуре» возлияний.

Эта мысль совершенно естественна: **характер напитка, его крепость, вкусоароматическая насыщенность или, как в нашем случае, безвкусие однозначно формируют национальный стиль потребления.**

Появление на сцене в конце XIX века водки в ее современном виде сыграло, на мой взгляд, решающую роль в формировании у нашего народа пагубной установки на «опьянение». Конечно же, у моих оппонентов тут же возникнет на первый взгляд резонное возражение: а что, в домонопольный период народ не напивался хлебным вином, не пил его залпом? На это я задаю встречный вопрос: что вы понимаете под словом «народ»? В любой стране любой народ в отношении потребления алкоголя делится на две неравные части. Давайте условно назовем их «нормальные потребители» и «маргиналы». Так уж получилось, что в нашей

стране представление об алкогольных пристрастиях и поведении пьющих сложилось исключительно на основе примера маргиналов. **Современные исследования показывают, что в настоящее время 80-85 % «народа» составляют как раз нормальные потребители, которые и не думают спиваться, потребители, которые в массе своей – законопослушные трудяги, они растят детей, платят налоги, в конце концов, вытягивают свою страну из трудного положения и являются ее надеждой и опорой.** Но это большинство, глядя на маргиналов, безропотно и бездумно соглашается: да, мы спиваемся.

Что же говорить о давних временах! Наше представление о потреблении алкоголя в дореволюционной России рисует нам картину беспробудного пьянства. На самом деле и тогда пьянствовало «подавляющее» меньшинство.

Думаю, что процент маргиналов был тогда намного меньше, чем сейчас [9] . Дело в том, что эта, пусть небольшая, но шумная, вечно пьяная часть населения была, как и сегодня, наиболее заметна. О ее проблемах, с приведением многочисленных примеров, писали средства массовой информации, говорили как искренне озабоченные, так и делающие себе имя общественные и политические деятели. Эти публикации, посвященные проблеме не всего населения, а лишь его малой части, вошли в учебники, кочуют из одних газет и журналов в другие и сформировали-таки у нас представление о собственном народе как о беспробудных пьяницах.

В действительности же у подавляющего числа нормальных потребителей культура застолья в прошлые века была совершенно иной, чем в нынешнее время. Как и у большинства народов, русские ароматные дистилляты по большей части употреблялись в качестве аперитивов и дижестивов, во время еды использовались, как правило, более слабые напитки [10] . В результате Россия в конце XIX века была, по статистике, одной из наименее пьющих стран мира. По потреблению абсолютного алкоголя на душу населения мы вообще были на предпоследнем месте – 2,8 л. Меньше нас пила только Норвегия. Но сравнение по абсолютному алкоголю справедливо считается не очень корректным. Последствия даже большего потребления абсолютного алкоголя, но в виде не крепких напитков, а, например, вина вызывают намного меньшие социальные последствия. Поэтому обратите внимание и на потребление странами Европы и САСШ напитков сравнимой крепости порядка 40 %.

Страны	За период 1885–1905 гг.*			
	Общая сумма потребляемого алкоголя, (литров безводного спирта)	Кол-во абсолютного алкоголя, потребляемого в пиве	Кол-во абсолютного алкоголя, потребляемого в вине (виноградном)	Кол-во абсолютного алкоголя, потребляемого в крепких (40%) напитках
Франция	19,04	(1,05)	(13,95)	(4,04)
Бельгия	12,58	(7,80)	(0,48)	(4,90)
Италия	12,31	(0,03)	(11,83)	(0,65)
Швейцария	11,73	(2,16)	(6,77)	(2,80)
Дания	10,92	(3,67)	—	(7,25)
Великобритания и Ирландия	10,63	(8,11)	(0,25)	(2,27)
Германия	9,13	(4,26)	(0,61)	(4,26)
Австро-Венгрия	8,59	(1,57)	(2,02)	(5,00)
Швеция	5,28	(1,58)	—	(3,70)
Северо-Американские Соединенные Штаты	5,61	(2,88)	(0,25)	(2,48)
Россия	2,80	(0,15)	—	(2,65)
Норвегия	2,27	(0,71)	—	(1,56)

* Первая цифра вне скобок показывает общую сумму потребляемого алкоголя (в литрах безводного спирта); цифры в скобках: первая – количество алкоголя (абсолютного), потребляемого в пиве; вторая – количество алкоголя (абсолютного) в вине (виноградном); третья – количество алкоголя (абсолютного) в крепких (40 %) напитках.

Как видим, и в этом случае Россия пропускала впереди себя восемь стран, потребляя по сравнению с лидером – Данией – почти в три раза меньше крепкого алкоголя [11] .

С переходом же на современную водку (разведенный спирт) ситуация кардинально изменилась. В стране как класс исчезли отечественные дистилляты, а вместе с ними – все алкогольное многообразие. Полки магазинов, а следовательно, и столы россиян безальтернативно захватила водка. И те самые нормальные потребители, привыкшие употреблять крепкие напитки в виде аперитивов и дижестивов, оказались в безвыходной ситуации – водка по своим органолептическим качествам на эту роль категорически не годилась. **Оказавшись на столе, она требовала непременной закуски. Так постепенно сформировался новый тип потребления: водка превратилась в напиток, сопровождающий трапезу на всем ее протяжении.**

И при этом, естественно, водка выпивается залпом и неоднократно.

Самое неприятное, что в такой способ потребления были втянуты нормальные потребители, и если учесть повышенную способность водки вызывать привыкание [12] , то за их счет стали интенсивно пополняться ряды маргиналов. В итоге мы имеем то, что имеем: 15-20 % практически нетрудоспособного антисоциального пьяного населения и, если верить официальным данным, 18 л чистого алкоголя на душу населения в год (сравним с 2,8 в конце XIX – начале XX века). Некоторые исследователи подвергают сомнению статистические данные ранних периодов, справедливо указывая на несовершенную систему их сбора и учета, но даже и в этом случае столь разительную разницу в потреблении алкоголя нельзя объяснить статистической погрешностью.

Конечно же, увеличение количества потребителей-маргиналов, а следовательно, и потребления алкоголя на душу населения обусловлено целым комплексом различных причин – прежде всего социального характера, – однако водка (не как просто крепкий алкогольный напиток, а как безвкусный водно-спиртовой раствор), безусловно, внесла в этот безрадостный процесс свой весомый вклад, который только еще предстоит оценить.

Вернемся теперь к книге В. В. Похлебкина «История водки». Этот труд, по существу, – гимн современной водке. В. В. Похлебкин провозглашает ее русским национальным напитком, имеющим древнюю историю и по своему, так сказать, генеалогическому древу ничуть не уступающему благородным иностранным дистиллятам. Более того, из всех мировых напитков водка объявляется самой безвредной, так как это не просто напиток, а плод научных изысканий великого русского ученого Д. И. Менделеева. Каждая рюмка, опрокинутая в горло, освящена этим великим именем, а сами потребители получили вечную индульгенцию от апологета водки В. В. Похлебкина.

О каком снижении потребления водки (будем честны – когда говорят о снижении потребления алкоголя в России, имеют в виду именно водку), о какой культуре потребления может идти речь, пока в массовом сознании преобладает красивая, легко ложащаяся на ментальность русского человека легенда, талантливо сочиненная В. В. Похлебкиным и растиражированная с выходом книги «История водки»?!

Весьма красочную и убедительную иллюстрацию ко всему вышесказанному я нашел в Интернете. Автор, выступающий то ли под своей фамилией, то ли под псевдонимом – Гончар, –

опубликовал душераздирающее письмо. Я привожу его целиком, исправив только орфографические ошибки [13] .

...

Не так давно перечитал «Историю водки» В. В. Похлебкина и до сих пор нахожусь под впечатлением от этой книги. Помимо многих интересных фактов, касающихся производства медов, вин, пива, сикеры и прочая из истории винокурения в России, в книге есть очень много крайне интересных лично для меня мыслей. Основная мысль следующая: то пойло, которое сейчас продают в магазине, к водке не имеет НИКАКОГО отношения. Практически все – стопроцентный суррогат, который водкой называться не имеет никакого права. Ну и естественно, что только водка, произведенная в России, является собственно водкой, все остальное – зерновой спирт, разбавленный дистиллятом.

И вот почему это так. Изначально вся водка делалась из ржаного сырья, и отличительной чертой русских водок является сочетание нескольких факторов: родниковая вода (природная, мягкая), рожь (исключительно местной, российской селекции, выращенная в средней полосе России), 40 градусов на этикетке (Менделеев постарался) и некоторые другие. Остановлюсь на этом более подробно, мне лично было крайне интересно все это читать, может, и для вас это будет увлекательно и познавательно.

1. Зерно. Только водка из ржаного зерна может считаться

русской водкой. В. В. Похлебкин указывает, что рожь – традиционная культура на Руси на протяжении длительного времени. Пытались привозить сорта ржи (европейская, они там ее практически не употребляют) из Европы – не получается из такой ржи ничего делать. Вазаская рожь вырождается в нечерноземных почвах через три года («в финской водке используется так называемая вазаская рожь, зерно которой полновеснее, красивее, чище, чем зерно русской ржи, но не обладает совершенно характерным "ржаным вкусом" русского жита»). Только тысячелетняя селекция местных сортов, причем только в специфических по составу почвах средней полосы России, дает нормальную рожь, пригодную для приготовления русских водок. Европейская или канадская рожь, выращенная в их почвах, не пригодны. В отличие от вазаской, русская не вырождается на протяжении столетий. Пшеничная водка – нонсенс, придуманный большевиками от убогости и нищеты. Это не водка, а де-факто шнапс (сырье для шнапса – картофель, свекловина, пшеничный солод, ячмень).

Далее В. В. Похлебкин приводит в Приложении 1 крепкие напитки и сырье для их приготовления. (Узнал, чем отличается виски от американского бурбона. Виски – из ячменя, а бурбон – из кукурузы, сейчас практически вся американская кукуруза генетически модифицированная, кстати.) Так что только русскую водку делают полностью из ржаного сырья. Но нет такой водки в магазинах, шнапс

один. Ради интереса посмотрел специально – стопроцентный суррогат, весь этиловый спирт – пшеничный или картофельный, все – 37 градусов (40 %), вода водопроводная в лучшем случае, полно добавок и т. д.

Похлебкин выдвигает еще одну мысль: водка раньше делалась без дрожжей (де-факто дрожжи – грибок, плесень, поэтому дрожжевой хлеб вреден и проигрывает старому традиционному крестьянскому) на ржаной закваске. Так вот, самое интересное, что он по результатам исследований утверждает, что шнапс из пшеничного сырья вызывает органические повреждения внутренних органов при регулярном употреблении (не путать с алкоголизмом), а традиционная русская водка из ржи таких последствий не дает. Это к вопросу о качестве пойла, которое продается в магазинах под этикеткой «водка». Далее Похлебкин говорит, что «русская ржаная водка не вызывает таких последствий, как тяжелое похмелье, не ведет к возникновению у потребителей агрессивного настроения, что обычно характерно для воздействия картофельной и особенно свекольной водки (шнапс)».

Далее Похлебкин говорит, что нельзя в Иллинойсе воспроизвести уникальный состав нижегородской почвы и посадить туда рожь русских сортов. Так что только водка из России – это водка, а все остальное – горилка, старка, дистиллят, аквавит – водкой не является вообще, по определению. Семантика слова – тоже явление российское. Пыталась Польша оспорить

авторские права – не вышло. Но парадокс в том, что нам коньяк и шампанское, виски и арманьяк производить запрещено, а им продавать дистиллят из пшеничного или картофельного сырья под брендом «водка» – запросто.

2. Родниковая вода делает водку мягкой, влияя на питкость. Почти весь импортный зерновой спирт разбавляют дистиллятом – мертвой водой. А вода в идеале должна быть даже не искусственная водопроводная, а настоящая, природная. Родниковая. Цитата:

«Для водки годится только вода, обладающая мягкостью не более 4 мг/экв. Такой водой до 2о-х гг. XX века была московская (г мг/экв) и невская вода (4 мг/экв), то есть вода верховьев Москвы-реки, Клязьмы и Невы. Превосходной по качеству водой была и остается вода мытищинских ключей (родников, откуда уже в XVIII веке был проведен в Москву водопровод (более го км) / сейчас это отреставрированный акведук в районе пересечения Яузы и проспекта Мира. – Б. Р./. В настоящее время (прим. – 1979 г.) вода для водки (московской) берется из мытищинских родников, а также из реки Рузы, притока Москвы-реки, и Вазузы, притока Волги в ее верховьях (к западу от Москвы, которые протекают в густолесистом районе и обладают мягкой (2-3 мг/экв), чистой, вкусной водой.

Перед созданием купажа с хлебным спиртом вода проходит разнообразную дополнительную очистку: отстой, фильтрацию через речной и кварцевый песок, специальную дополнительную

аэрацию (то есть насыщается жидким кислородом), но ни в коем случае не подвергается кипячению и дистилляции, как это обычно делают производители псевдоводок в других странах (США,Финляндии, Италии, Германии). В этом важное традиционное отличие русской водки, сохранившейся и поныне. Она обладает особой мягкостью, питкостью, ибо вода в ней не бездушная, а живая, и несмотря на отсутствие какого-либо запаха или привкуса, в то же время не безвкусная, как дистиллированная вода. При этом степень очистки русской сырой воды такова, что она сохраняет хрустальную прозрачность, превышающую по показателю освещенности любую дистиллированную воду, лишенную естественного блеска и хрустальной "игры переливов", утраченных или поблекших после процесса дистилляции».

Похлебкин утверждает, что родники должны иметь чистое песчано-каменистое дно и по своей мягкости и вкусу вода заповедных зон московского региона уникальна, и до сих пор в мире не смогли повторить такую композицию. Естественно, никто сейчас родниками не промышляет, а берут или мертвый дистиллят, или «убитую» водопроводную жесткую воду, которую никакой обратный осмос и фильтрация не вернут к жизни и не сделают родниковой. Артезианская вода также не подходит, как и горная, для производства водки.

3. Солод. Цитата:

«Русский солод всегда был и

остается исключительно ржаным (прим. – не остается, кончился после развала СССР, никто сейчас не строит солодоварен, работающих на ржаном сырье, строго ячмень и пшеница, в результате имеем крайне вредный для населения суррогат)». Даже в начале XX века, когда в качестве основного зернового сырья стала применяться пшеница, и даже в 30-50-е годы, когда по ряду экономических причин увеличился процент изготовляемой простой, дешевой картофельной водки (прим. – именно в СССР и начали травить народ шнапсом под вывеской «русская водка»), все равно в качестве солодового компонента русской водки оставался исключительно ржаной солод. Не только его применение, но и его получение, его особые условияпроращивания имеют существенное и даже решающее значение для качества традиционной русской водки.

Далее Похлебкин ссылается на фундаментальный труд Прокоповича «О ращении солода». – СПб. – 1785 г.

4. Дрожжи. Никаких дрожжей, только ржаная закваска. Тоже не применяется в настоящее время, гонят дрожжевой суррогат. Рокфор а-ля рюс.

5. Композиция. Цитата:

«Рецептура состава затвора, соотношений зерна, воды, солода, дрожжей и других добавочных компонентов… всегда была предметом поисков и непрерывного совершенствования… Однако самым характерным русским рецептурным приемом при составе затора следует считать добавки к основному ржаному зерну небольших, но

акцентирующих количеств других зерновых компонентов: ячменный, гречневой муки, гречишного продела, овсяных хлопьев, пшеничных отрубей, дробленого пшена, то есть тех или иных остатков зернового хозяйства, которые обычно скапливались на мельницах и крупорушках, в крупных помещичьих хозяйствах… Такие добавки делались не специально и не систематически, но было все равно подмечено, что они, составляя не более 2-3 % от общего веса зерновой части затора, способны придавать водке какой-то неуловимый, но органолептически весьма ощутимый вкус».

Далее Похлебкин ссылается на фундаментальные труды 1773 и 1768 годов на эту тему.

6. Способы очистки спирта. Отстой после перегонки, вынос сразу на сильный мороз. Фильтрация исключительно высшими сортами древесного угля – бук, липа, дуб, ольха, береза (по убыванию качества). Липовый использовался даже в советское время, до 1940 года, потом пошло упрощение и деградация производства и шнапс. Хорошие результаты (но способ очень дорогой) давало очищение спирта рыбьим клеем – карлуком, позволяя идеально очищать ржаной спирт.

Видно, что для Гончара книга В. В. Похлебкина стала своеобразной библией. Ему и в голову не приходит сомневаться в ее содержании. А теперь посмотрим, что же он из нее почерпнул.

Выделим из текста ключевую фразу: «В этом важное традиционное отличие русской водки, *сохранившейся и поныне* (курсив мой. – *Прим. ред.)».* А дальше – крик души: «То пойло, которое сейчас продают в магазине, к водке не имеет НИКАКОГО отношения. Практически все – стопроцентный суррогат, который водкой называться не имеет никакого права».

На чем же основывается столь категорический вывод? На том, что:

• раньше водка делалась только из ржаного сырья, а сейчас сплошь из пшеницы и картофеля;

• вода применялась только родниковая (природная, мягкая), а сейчас «берут или мертвый дистиллят, или «убитую» водопроводную жесткую воду, которую никакой обратный осмос и фильтрация не вернут к жизни и не сделают родниковой»;

• солод всегда был исключительно ржаным, а теперь ячменный да пшеничный;

• раньше не использовали дрожжи, применяли только ржаную закваску, а сейчас «гонят дрожжевой суррогат»;

• раньше добавляли «к основному ржаному зерну небольшие, но акцентирующие количества других зерновых компонентов: ячменный, гречневой муки, гречишного продела, овсяных хлопьев, пшеничных отрубей, дробленого пшена, то есть тех или иных остатков зернового хозяйства, которые обычно скапливались на мельницах и крупорушках, в крупных помещичьих хозяйствах».

И невдомек безутешному читателю «Истории водки», что все это использовалось в производстве не русской водки («водки» в его понимании), а при изготовлении русских дистиллятов – хлебного вина. И для них это действительно важно. Потому что при дистилляции в перегонном кубе продукт сохраняет вкус и аромат исходных ингредиентов. Но наш автор ностальгирует не по хлебному вину, он переживает за привычную ему водку. Он-то, как и его учитель, не видит разницы между хлебным вином и современной водкой.

В. В. Похлебкин не рассказал ему, **что привычная водка стала известна русскому народу только начиная с 1895 года, когда в угоду фискальным интересам Российского государства была введена водочная** (на самом деле – винная, но так современному читателю понятней) **монополия** . И при этом было уничтожено веками складывающееся русское винокурение в тех самых перегонных кубах и произошел переход к изготовлению алкогольных напитков путем разведения чистейшего ректификованного этилового спирта водой. А спирту, если он действительно чистейший ректификованный, на самом деле все равно, из чего он сделан. Спирт – это не дистиллят со сложнейшим химическим составом; этиловый спирт – химическое вещество, формула которого – C2H5OH, и эта формула не зависит от исходного сырья. Поэтому этиловый спирт *никогда* не делался в массовом порядке из «уникальных сортов русской ржи». Монополия с самого начала делала спирт из самого на тот

момент дешевого сырья [14] .

Период винокурения	В процентах ко всему количеству перекуренных припасов		
	Картофель	Рожь	Кукуруза
1894/95 г.	67,6	17,82	2,11
1898/99 г.	70,1	10,77	6,88
1899/1900 г.	69,6	11,80	5,60

Рожь в этом перечне действительно присутствует, но, как видим, занимает весьма скромную позицию по сравнению с картофелем. В дальнейшем, уже при советской власти, постепенно наращивалась зерновая составляющая, преимущественно за счет пшеницы. Но происходило это по мере изменения ценовых соотношений используемых сырьевых составляющих.

Что царская, что советская монополии исходили из абсолютно циничных установок. Их интересовала исключительно наименьшая себестоимость. Тем более что рядовой потребитель, повторяю, не в состоянии отличить водки, сделанные из картофельного спирта или из зернового. Только, пожалуйста, не торопитесь мне возражать. Если вам удастся когда-нибудь одновременно достать бутылки водки из картофельного спирта и из зернового, продегустируйте их вслепую (единственное условие – чтобы водки были из одной ценовой категории), и если вы сможете их идентифицировать, мои поздравления: вы относитесь к избранным, у вас даже не способности, а настоящий талант дегустатора.

Абсолютное большинство людей пьют не содержимое бутылок, а их этикетки.

Чтобы проиллюстрировать это мое утверждение, я позволю себе отвлечься от обсуждаемой интернетовской темы (я обязательно к ней вернусь) и поведать три истории. Одна из них из собственного опыта, а две – из чужого.

История первая

Как-то мне на глаза попалась увлекательная книга Юрия Котова «Петух в вине, или Гастрономические воспоминания дипломата» [15] . Автор – профессиональный дипломат, прошел путь от дежурного референта до Чрезвычайного и Полномочного Посла. На каком-то этапе этого пути ему довелось служить в нашем посольстве во Франции в группе культуры. И одним из первых его самостоятельных заданий была организация выступления дагестанского ансамбля «Бешта» на фестивале фольклорного искусства в департаменте Шаранта, совсем недалеко от славного города Коньяка.

Во время этого фестиваля субпрефект департамента, с которым у нашего дипломата сложились хорошие, дружеские отношения, устроил ему экскурсию на ряд ведущих коньячных фирм. Вернулся Ю. Котов переполненный новыми знаниями и впечатлениями. Предоставляю слово автору, который начинает с благодарности субпрефекту.

...

Спасибо тебе огромное, старина, я прекрасно понимаю, что без твоего содействия все это было бы невозможно. Да и с познавательной точки зрения поездка была крайне полезной. Конечно, мне и ранее довелось отведать немало разновидностей этого напитка, включая произведенные в Советском Союзе, но теперь и теоретически я достаточно вооружен, чтобы распознать, какой коньяк стоит передо мной.

Последние мои слова были восприняты собеседником с нескрываемым удивлением.

– Как это в Советском Союзе? Не хочешь ли ты сказать, что в вашей стране также изготовляют коньяк? Вот уж никогда не поверю! Русская водка – это действительно

всемирно известный напиток, а о русском коньяке я в жизни не слышал.

– Ну почему именно русский, – робко попытался возразить я, – прежде всего имеются в виду коньяки из Армении, Грузии, Молдавии. Среди них, во всяком случае, на мой вкус, иногда попадаются весьма неплохие. Кстати, – неожиданно вспомнил я, – а не хочешь ли сам убедиться? У меня наверху в чемодане как раз лежит бутылочкаармянского коньячка – совершенно случайно взял с собой, а она за ненадобностью так и осталась непочатой. Может быть, согласишься попробовать его – мне было бы очень интересно узнать твое просвещенное мнение на сей счет.

Мой субпрефект отнесся к этому предложению с плохо скрываемым скептицизмом, однако после настойчивых уговоров все-таки сдался. Я быстренько сбегал на второй этаж в свою спальню и торжественно принес искомую бутылку. Взяли дегустационные бокалы и, как положено, чуть-чуть плеснули туда янтарного напитка.

Дальше все шло по уже известной мне отлаженной схеме: внимательное изучение цвета, долгое «обоняние» аромата, смачивание губ, языка и только затем несколько крохотных глотков с небольшими интервалами после каждого.

По мере прохождения этих ритуальных этапов выражение лица моего французского приятеля все больше менялось – от недоумения до, не хочу употреблять слово «восхищение», скажем, до почтительного уважения.

– Слушай, это что –

действительно советский коньяк? – прозвучал не слишком уместный в данной ситуации вопрос. – Быть того не может!

– Ну а как ты сам считаешь? Мы же вместе открывали закупоренную бутылку. Не думаешь же ты, что я налил в нее французский, а потом умудрился опять как-то запечатать ее фабричным способом

– Да нет, разумеется, – без особого энтузиазма признал собеседник, – похоже, все так и есть. Давай-ка на сегодня прекратим этот эксперимент и вернемся к нему чуть позднее, – после небольшой паузы вновь оживился он. – Ты ведь помнишь, что на завтра намечено два заключительных мероприятия по случаю закрытия фестиваля, общий прием для всех участников и ужин в моей резиденции. Второе пройдет в узком составе – будут только дюжина спонсоров изпредставителей коньячных кругов и местной знати, а из иностранцев только ты. На нем мы попытаемся устроить небольшой розыгрыш.

На следующий день все так прошло, как было запланировано. Сначала состоялся прием, где я с удовольствием выслушал много лестных откликов о выступлении нашего ансамбля, а затем ужин. Прошел он в непринужденной обстановке, в основном обсуждали итоги фестиваля, строили планы на будущий год. После десерта, когда гости уже собирались покинуть стол и перейти к кофе и дижестиву, хозяин неожиданно сказал:

– А знаете, господа, мне тут недавно удалось отыскать одного новенького мелкого винодела,

который производит весьма недурной коньячок. Я хотел бы предложить вам попробовать его и высказать свое мнение по этому поводу.

Все гости восприняли это сообщение с явным интересом. Тут, видимо, надо сделать небольшое пояснение.

Как мне перед ужином рассказал субпрефект, знатные и богатые люди в здешних краях не слишком-то жалуют уже разлитые по бутылкам коньяки, пусть даже самых известных и дорогих марок. По сложившейся традиции особо престижно иметь своего личного производителя, делающего только для вас несколько бочек собственного коньячка, которого нет ни у кого другого. Разумеется, все подобные виноделы-ремесленники давно «разобраны по рукам», а новые появляются крайне редко. Этим и объяснялся такой интерес присутствующих к заявлению субпрефекта.

Хозяин дома три раза хлопнул в ладоши, и в зал вошел вышколенный метрдотель в белых перчатках. В руках он держал серебряный поднос, на котором теснились дегустационные бокалы. «Как хорошо, – подумал я, – что в них так мало наливают, а то нашей обычной пол-литровой бутылки явно не хватило бы». Гости разобрали бокалы. Я бродил между ними, стараясь незаметно прислушиваться к тому, что они говорят. А разговор, как можно было предположить, шел на сугубо профессиональном языке.

– Вам не кажется, коллега, что цвет слегка темноват? – спрашивал один у другого.

– Нет-нет, – следовал ответ, – полагаю, что его прозрачная насыщенность весьма интересна. А вот выраженность привкуса танина мне представляется немножечко излишней.

– Позвольте с вами не согласиться, дорогой друг, – я бы скорее отнес это к достоинству данного букета. Может быть, стоило бы при этом чуть больше оттенить его ванильный аромат. Хотя, само собой разумеется, это дело индивидуального вкуса.

Откровенно скажу, что за дословную точность приведенных суждений я ручаться не могу. Все-таки с тех пор утекло столько лет. Но то, что дискуссия проходила в подобном ключе, заверяю с полной ответственностью. Полной схожести мнений не было, кому-то больше нравилось одно, кому-то – другое. Но главное – никто из присутствующих не высказал ни малейшего сомнения: мол, коньячок, пожалуй, и вправду не плох, но как-то от французских все же отличается, не наш он какой-то. Суммарный вердикт вынес один из старейших гостей:

– Поздравляем, господин префект (в разговорной речи французы при обращении всякие «суб», «вице», «зам» опускают), – вам действительно повезло. В наши дни шанс отыскать нового винодела, производящего приличный коньячок, а это как раз именно такой случай, выпадает крайне редко. Понимаем, что его имени и адреса вы нам, естественно, не выдадите и его продукцией будете пользоваться самолично.

– А почему бы и нет, – раздался

ответ субпрефекта, – в данном случае я с вами охотно поделюсь и тем и другим.

Снова последовали три хлопка в ладоши. Появился все тот же метрдотель с серебряным, подносом. Но на этот раз на нем сиротливо стояла лишь пустая бутылка из-под армянского «Праздничного».

– То, что вы продегустировали, господа, – это советский коньяк, привезенный моим русским другом, который здесь присутствует.

Наступившая сцена как две капли воды напоминала хорошо известный финал гоголевского «Ревизора». На фоне всеобщего оцепенения особенно громко раздался недоуменный возглас:

– Это ведь шутка, господин префект?

– Вовсе нет. Откупоривал бутылку я сам лично, посему никаких сомнений быть не может.

Каких-либо комментариев не было. Гости закашляли, засморкались, заскрипели креслами и, сухо попрощавшись, один за другим покинули резиденцию. Ранним утром на следующий день распрощался с ней и я. С субпрефектом с тех пор я, к сожалению, больше не общался. Могу, однако, предположить, что для последующего проведения фольклорных фестивалей в Конфолане (а они продолжаются до сих пор – в прошлом году прошел 48-й с участием нашего ансамбля из Сибири) ему наверняка пришлось искать других спонсоров».

В принципе приведенный эпизод говорит сам за себя и в комментариях не нуждается. Но я позволю себе зафиксировать тот факт, что наше восприятие напитка зачастую целиком и

полностью зависит от предварительно полученной информации. Что, на мой взгляд, убедительнейшим образом продемонстрировала приведенная история.

История вторая

В 1998 году агентством «Качалов и Коллеги» был проведен один весьма показательный эксперимент [16] . Предоставим слово самому агентству.

…

Рынок водки представляет собой классическую иллюстрацию рынка в стадии зрелости и насыщения. Сам товар, водка, уже существует сотни лет (нет, не удержусь от комментария: какие сотни лет, когда ректификационные колонны появились только в конце XIX века! – Б. Р.). ***Уровень технологического совершенствования привел к тому, что разные водкипрактически не отличаются друг от друга. Разница же в рецептурах на вкус зачастую отслеживается только профессиональными дегустаторами или заядлыми любителями-энтузиастами.***
Потребители зачастую осознают это и в различных исследованиях уверенно делят всю водку на три большие категории: хорошая, очень хорошая и та, которую пить нельзя.

В этой ситуации на рынке России сегодня за кошелек покупателя конкурирует до 400 (!) различных марок водок, включая такие традиционные, как «Русская», «Пшеничная», «Лимонная» и другие (статья писалась в 1998 году. К 2010 году никто не знает точное количество марок, но специалисты соглашаются, что их более пяти тысяч. – Б. Р.).

Как же делают свой выбор

потребители? И какую роль в напряженной каждодневной борьбе за потребителя играют марка и упаковка?

Посмотрим на мнения потребителей, которые нам удалось выяснить в процедуре так называемых парных тестов: «закрытой» и «открытой» пробах.

Сначала потребителям предлагается попробовать разные водки, названия которых они не знают. Это называется «закрытым тестом».Потребители проставляют свою оценку вкуса по 10-баллъной шкале, где ю баллов – наиболее высокая оценка. Также они отвечают, насколько вероятно, что они купят эту водку. Далее под руководством опытного ведущего и по специальной процедуре потребители описывают свои ощущения и аргументируют свое решение.

После этого потребители пробуют те же водки в другой последовательности, но уже знают, какую марку им предлагают. Это мы называем «открытым тестом». Потом они снова описывают свои впечатления и почему именно в этом случае они поставили те или иные оценки.

Для известных марок одно название может оттолкнуть, либо привлечь покупателя, несмотря на качество самого товара.

В качестве первого примера рассмотрим тест на известных водках на московском рынке (начало августа 1998 года). Мы выбрали наиболее популярные водки в дорогом сегменте: «Столичная» (черная этикетка), «Довгань», «Смирновъ» и

Smirnoff.

Этот пример характерен тем, что данные марки хорошо знакомы потребителям. У потребителей сформировался образ той или иной марки. Мы можем увидеть, как сложившийся образ марки влияет на восприятие потребителей и на выбор потребителями среди конкурирующих марок в момент покупки.

В качестве тестовой группы были выбраны потребители, активно потребляющие именно дорогие водки по цене выше 35 рублей за пол-литровую бутылку в обычном продуктовом магазине (в ценах до 17 августа 1998 года. – Б. Р.).

Марка	Закрытый тест	Открытый тест	Разница
Столичная	2,8	7,3	4,5
Довгань	3,5	6,0	2,5
Смирновъ	5,3	5,4	0,1
Smirnoff	7,1	4,8	–2,3

...

Максимальная оценка – ю баллов (самый лучший вкус).

Безусловно, бросается в глаза, что мнение потребителей подвержено резким «броскам».

Когда потребители узнали, что они пробуют такие марки, как «Столичная» и «Довгань», они резко, почти в два раза, повысили свои оценки данных марок. Что в данном случае повлияло на решение потребителей?

Давайте посмотрим на примере марки «Довгань». Потребители в процессе дискуссии утверждали:

• *«"Довгань" следит за своим качеством, а потому я могу быть уверен, что халтуру не получу».*

• *«"Довгань" пытается гарантировать свое качество. В случае чего за такую цену я могу в магазине скандал учинить. Притом мне много раз попадался именно хороший "Довгань"».*

• *«Раньше ее не пил, но "Довгань" чаще всего – качественная водка».*

• *«При помощи водки "Довгань" можно повысить свою (потребителя) презентабельность (престиж)».*

Иначе говоря, потребители отдают должное не только качеству водки, но и постоянной работе компании по защите «чести и достоинства» своего товара. Именно на рынке водки это существенно важно. Ни для кого не секрет, что сегодня в России продается очень много поддельной водки, до 30 %, и ее употребление далеко небезопасно для здоровья. В данном случае маркетинговая стратегия и позиционирование компании «Довгань» принесли ощутимые плоды. Как мы говорили ранее, при одинаковом изначальном качестве многих водок потребители склонны более высоко оценивать марку «Довгань».

Также потребители много говорили и о качественном оформлении и «стильном» дизайне бутылок, которые повышают статус и престиж потребителя – лаконичный дизайн «Довгань», черная этикетка «Столичной» и другие элементы.

Соответственно, если мы посмотрим на вероятность покупки

марки «Довгань», мы увидим, что количество потребителей, которые сделали выбор в пользу покупки марки «Довгань», возросло на 2/3 после открытого теста.

Марка	Закрытый тест	Открытый тест	Разница
Столичная	13	75	63
Довгань	13	75	63
Смирновъ	83	50	–13
Smirnoff	100	25	–75

...

Smirnoff была безусловным лидером по оценкам вкуса на этапе закрытого теста. После закрытой пробы потребители практически в один голос утверждали, что эта водка наиболее полно отвечает их представлениям о качественной водке и ее вкусе. Соответственно, все (!) потребители утверждали, что обязательно купят такую водку. Это весьма нетипично для таких экспериментов и говорит о высоком качестве. Данный тест показывает нам пример и абсолютно другого результата. Когда потребителям предложили попробовать тот же Smirnoff и показали саму марку (бутылку), оценки потребителей резко упали. Как видно из таблицы, водка Smirnoff – единственная, которая имеет ярко выраженную отрицательную тенденцию в оценке вкуса. Почему это произошло? Ведь водка наливалась из одной и той же бутылки! Давайте послушаем потребителей:

• *«Smirnoff не купил бы. Это не*

водка, потому что она не советская. Это только попытка сделать водку из спирта и воды. И при всей ее красивости это не настоящая водка…»

• «Smirnoff – это попытка из чего-то сделать водку. Так поступают девушки на Курилах… Из спирта и воды делают водку и говорят, что у них есть еще один секрет – глицеринчику добавить. Здесь уровень сладости меня даже ошарашил. Он явно не от воды, а от чего-то еще…»

Как видим, в данном случае у потребителей «сыграл» самый главный стереотип восприятия – «водку умеют делать только на Руси». Действительно, водка – один из немногих традиционных именно российских продуктов. И здесь, как считают потребители, более чем где-либо, заграница нам не указ…

Мы видим, что потребители массово отказались покупать водку Smirnoff, когда узнали, что они пробуют. Хотя вначале, не зная, какую марку они пробовали, они стопроцентно голосовали за покупку именно Smirnoff (закрытый тест).

История третья

Летом 2008 года я со своим младшим сыном Алексеем приехал в Милан, чтобы ознакомиться с производством граппы. Я тогда заканчивал свою книгу по истории русских спиртных напитков, и меня интересовало все, что связано с их дистилляцией. Но поскольку в России не сохранилось ни одной маленькой винокурни, то я пытался найти что-то похожее за рубежом. Самым близким к нашему хлебному вину является виски, но к тому времени я так и не смог найти выход на человека, который мог бы организовать посещение желательно шотландской вискикурни и при этом гарантировать доброжелательное и доверительное общение с ее владельцами или работниками. Хотя в случае маленькой частной фирмы эти категории, как правило, совпадают.

И тут случай свел меня с человеком, который профессионально занимался изучением всех вопросов, связанных с производством национального итальянского напитка граппы. Он знал о граппе все и любезно согласился договориться с несколькими производителями, чтобы те поделились со мной своими профессиональными секретами. Звали его Маурицио. Я сейчас не буду отнимать ваше время на подробное описание моих впечатлений об этой поездке, скажу только, что мое достаточно негативное отношение к достоинствам этого итальянского напитка было серьезно поколеблено. И хотя и сейчас он является для меня, скажем так, излишне ароматизированным, но я уже в состоянии более объективно оценивать достоинства различных марок граппы.

Объезд граппокурен сопровождался обязательным посещением очаровательных деревенских ресторанчиков, где сам хозяин подает блюда чудесной итальянской кухни и восхитительные местные вина. (Видите, как много восторженных эпитетов я ухитрился воткнуть в одно предложение.) И когда мы, переполненные едой, вином и впечатлениями, под вечер вернулись в Милан, Маурицио сказал, что нас ждет ужин в ресторане его друга Франческо. Надо знать итальянцев: отказ в этой ситуации – это не просто обида, это оскорбление.

Франческо лично нас встретил, усадил за резервированный столик и, естественно, поинтересовался, что бы мы хотели на ужин. Я с ужасом смотрел на меню, понимая, что не смогу проглотить ни грамма из всей предложенной вкуснятины и тем самым, конечно же, обижу гостеприимного хозяина. И с завистью смотрел на Алексея, чей молодой организм, похоже, уже

справился с предыдущими трапезами и был готов к новым впечатлениям и возлияниям. Выручил старый проверенный способ. Я вспомнил, что при употреблении водки мой организм независимо от степени насыщения непременно требует закуски. И поэтому, вежливо отказавшись от великолепного выбора итальянских напитков, я попросил принести водки. Франческо тут же дал указание, и мне на подносе принесли несколько бутылок. Я не могу сейчас назвать все наименования, но там точно были «Грей Гус», «Столичная элит», «Абсолют» в незнакомой мне элегантной упаковке и «Бельведер». Хозяин, явно гордясь ассортиментом, поинтересовался моим выбором. Я сказал, что мне все равно, пусть нальют из той бутылки, что уже откупорена. Франческо уверил меня, что никаких проблем с откупориванием нет, поэтому я могу выбирать, руководствуясь исключительно своими предпочтениями. Я ответил, что он меня неправильно понял, я не скромничаю, просто мне все равно, так как все эти водки на вкус совершенно одинаковы.

Франческо и Маурицио стали горячо возражать, доказывая мне, что я не прав и спутать вкус, например, «Грей Гус» и «Столичной» совершенно невозможно. Я же им объяснял, что все эти суперпремиальные водки сделаны из спирта высочайшего класса (а значит, он везде одинаков) и воды, тщательно обработанной по современной технологии (а значит, и она по большому счету одинакова). А всякие микроскопические добавки и декларируемые способы очистки никакого влияния на мой обычный дилетантский потребительский вкус не оказывают.

Чтобы разрешить этот спор, я предложил провести слепую дегустацию. Мои оппоненты охотно согласились. Франческо заявил, что они легко определят дегустируемые марки и если он, может быть, и ошибется в какой-нибудь из них, то его бармен-суперспециалист гарантировано определит их на сто процентов. Сказано – сделано. Принесли дегустационные бокалы, пронумеровали бутылки, подготовили для каждого протоколы – короче, сделали все как положено.

В эксперименте участвовали четверо итальянцев. Причем все они были люди искушенные, действительно знающие толк во всем, что связано с потреблением алкогольных напитков. Ну и какой, вы думаете, был результат? Ни одного попадания. Итальянцы были поражены, особенно Франческо. Он даже исчез куда-то и вернулся назад только минут через двадцать. Подошел ко мне и задумчиво говорит:

– Борис, я понял, почему я не узнал: у них спирт и вода одинаковые!

– А я что тебе долдонил полвечера? – спросил я.

– Когда ты это говорил, я не понимал, а теперь понял.

Так вот, у нас таких неверящих Франческо – вся страна. Каждый мужик считает себя специалистом, имеет любимые и нелюбимые марки, со знанием дела рассуждает об их достоинствах и недостатках – а на самом деле все его ощущения продиктованы зрительными впечатлениями и авторитетными мнениями. Если, конечно, речь идет о водках в одной ценовой, а значит, и качественной (в основном в отношении спирта) категории. Естественно, я не рассматриваю сравнение с явными суррогатами.

А теперь вернемся к нашей интернетовской истории. Напомню, что остановились мы на утверждении, что с тех пор, как в России появился напиток на основе разведенного чистого спирта (для удобства будем называть его привычным современникам словом «водка»), сырьевой основой для него являлись в основном картофель и затем пшеница. **Никогда, повторяю, НИКОГДА простые потребители-россияне не знали вкуса водки, сделанной изо ржи.** Так что и ностальгировать не по чему.

Теперь о воде. Все эти вздохи о чистой родниковой на самом деле относятся к достаточно древним временам и к штучному производству «на собственные нужды». Опять же речь идет о старом добром русском дистилляте – хлебном вине.

С появлением монопольной водки ни о какой родниковой воде и речи быть не могло. Массовое производство «казенки» требовало полной унификации, которой после серьезных экспериментов и удалось добиться. Чтобы положить конец спекуляциям вокруг «хрустальной прозрачности» и прочих достоинств «живой родниковой воды», приведем инструкцию монопольного периода, то есть выпущенную тогда, когда в массовом порядке стал изготавливаться разведенный спирт.

...

Вода, идущая на разсыропку спирта в казенных складах, предварительно исследуется в Центральных Лабораториях, которые устанавливают пригодность ее и указывают методы исправления для каждой воды в отдельности. Исправление воды производится, во-первых, или

кипячением ее (разложение двууглекислых солей извести и магнезии и выделение их в виде осадка) с прибавлением соды (для разложения солей, обусловливающих постоянную жесткость воды) или без нее, что зависит, конечно, от характера воды, или, во-вторых, прибавлением на холоду извести (что равносильно кипячению), а в надлежащих случаях и соды. В тех же случаях, когда вода слишком богата солями, которые не удаляются при исправлении, ее подвергают дистилляции [17] .

Согласитесь, что приведенная инструкция кардинально отличается от благостно-пасторальной картины, нарисованной В. В. Похлебкиным.

Поверьте мне, что и в настоящее время ничего принципиально не изменилось. Технологии, конечно, стали более совершенными, но о родниковой воде вспоминают только маркетологи, чтобы создать очередную красивую легенду очередному водочному бренду. Возьмите любую бутылку водки, и на контрэтикетке в разделе «состав» будет написано «вода исправленная», то есть технологически обработанная для придания ей определенных требуемых свойств. Да и сами посудите: в России ежегодно производится (и, соответственно, потребляется) порядка двух с половиной миллиардов литров водки! Никаких родников, да и озер, не хватит.

Итак, повторяю: **привычный, всем известный, считающийся национальным алкогольный напиток под названием «водка» никогда с момента своего создания (1895 год) не делался изо ржи или из каких-либо специальных композиций и никогда не имел в своем составе родниковой воды.**

Но запущенная В. В. Похлебкиным легенда, сознательно перемешавшая в головах его читателей представления о действительно национальных русских дистиллятах и не имеющей с ними ничего общего современной водке, заставляет Гончара негодовать, что водка сейчас делается «неправильно». Он ведь совершенно искренне убежден, что, примени сейчас наши производители рожь, выращенную «в специфических по составу почвах средней полосы России», да ржаной солод, да ржаную

закваску, да используй они акцентирующие добавки других зерновых компонентов, а главное, воду – родниковую, природную, мягкую, – и мы получим настоящую русскую водку. Мне бы очень хотелось, чтобы кто-то изготовил такую водку и дал Гончару вслепую продегустировать ее и сравнить с другими современными образцами. Жаль, что никаких моих денег на такой эксперимент не хватит. Представляю себе, какой у Гончара будет озадаченный вид. А водка, которой он возмущается, как раз делается абсолютно правильно, в полном соответствии с правилами и канонами, разработанными ее создателями.

В свое время специально созданный в 1887 году Технический комитет провел гигантскую работу по выработке правил, рецептуры и технологии изготовления алкогольного напитка на базе ректификованного спирта. Абсолютно все заседания этого комитета скрупулезно протоколировались. На наше счастье все 27 томов этих протоколов великолепно сохранились и находятся в Российской национальной библиотеке (Санкт-Петербург). Любой желающий может с ними ознакомиться и со всей наглядностью представить себе, каким образом Россия в конце XIX века обрела свой напиток – разведенный спирт (называвшийся в «Трудах Технического комитета» «вином»), получивший, начиная с 1936 года, официальное название «водка».

Представляете, какая «похлебкинская каша» в голове у нашего интернетчика, если он, ничего толком не понимая (а как ему понять, если В. В. Похлебкин сознательно смешал старые русские дистилляты и современную водку?), пишет, что «только водка, произведенная в России, является собственно водкой, все остальное – зерновой спирт, разбавленный дистиллятом». Так что наш автор, сам того не понимая, по сути, скорбит о потере хлебного вина, о его рецептуре и технологии, основанных на старинных русских традициях.

На этом можно было бы поставить точку, но в приведенном интернетовском крике души есть еще один аспект. Посмотрите, с каким пренебрежением автор относится к напиткам, сделанным не в России. «Шнапс» для него вообще ругательное слово. **Любой напиток в мире имеет национальные особенности, и для любого народа его традиционное питие лучше всех и представляет предмет особой гордости. Французские коньяк и кальвадос, шотландское, ирландское, американское виски, итальянская граппа, мексиканская текила, тот же немецкий шнапс, особенно фруктовый, – они могут нравиться или не нравиться отдельным жителям других стран, но ни один здравомыслящий человек не будет отрицать благородство**

этих традиционных национальных напитков.

В. В. Похлебкин же позиционирует русскую водку как лучший в мире и даже «идеальный» напиток, апеллируя при этом к исконно русским традициям (не имеющим к современной водке никакого отношения), при этом проявляя зачастую дилетантский подход и прибегая к сознательному искажению действительности.

Я тоже считаю русское хлебное вино, имеющее свои национальные достоинства и неповторимые вкусоароматические особенности, великолепным образцом истинно русской материальной культуры. Жаль только, что нашему народу не удалось его сохранить. Так давайте гордиться нашим хлебным вином, четко идентифицируя в своем сознании предмет нашей гордости. И не путать этот предмет гордости с современной водкой.

Кстати, при желании водкой тоже можно гордиться. Только аргументами в этом случае должны выступать отнюдь не исторические аспекты. Наоборот, гордиться можно тем, что самый молодой алкогольный напиток в мире так быстро завоевал популярность за рубежом и стал непременным компонентом огромного числа коктейлей, хотя в качестве самостоятельного напитка он используется только в странах бывшей Российской империи. Можно гордиться тем, что в нем действительно содержится наименьшее количество примесей. Правда, для этого пришлось пожертвовать вкусом и ароматом исходных составляющих, но тем не менее факт есть факт: водка – самый чистый алкогольный напиток в мире. При желании поводом для гордости может быть и то, что из крепких напитков водка, пожалуй, единственный напиток, который сопровождает трапезу на всем ее протяжении. Все мировые дистилляты у себя на родине используются в основном в качестве аперитивов и дижестивов, то есть употребляются до или после основной еды.

Естественно, что Гончар считает Д. И. Менделеева автором водки и первооткрывателем 40 градусов, естественно, что он с подачи В. В. Похлебкина запутался в весовых и объемных процентах. И с происхождением слова «водка» ему все ясно, и Польша «пыталась оспорить авторские права – не вышло». В общем, перед нами обычный набор благоглупостей, почерпнутых из книги «История водки».

В заключение остановлюсь еще на двух высказываниях Гончара. Первое: «Только тысячелетняя селекция местных сортов, причем только в специфических по составу почвах средней полосы России, дает нормальную рожь, пригодную для приготовления русских водок. Европейская или канадская рожь, выращенные в их почвах, – не пригодны». И второе: «Он (В. В.

Похлебкин) по результатам исследований утверждает, что шнапс из пшеничного сырья вызывает органические повреждения внутренних органов при регулярном употреблении (не путать с алкоголизмом), а традиционная русская водка изо ржи таких последствий не дает». Здесь мне остается только повториться, что хорошо сделанному по современным технологиям спирту абсолютно все равно, из чего он сделан.

Один мой хороший товарищ очень точно сказал: «У спирта нет родины, у него есть формула».

Для меня совершенно очевидно – и интернет-обзоры, собственные контакты и наблюдения, литературные источники и СМИ это подтверждают, – что людей, которые, подобно Гончару, окончательно сбиты с толку похлебкинской «Историей водки» и не имеют ни малейшего представления об истинном положении дел, – миллионы. **Я глубоко убежден, что эта безусловно незаурядная книга, которую так интересно читать, своей псевдоисторичностью наносит серьезный вред, особенно приобщающейся ко взрослой жизни молодежи. А коли так, необходимо этот вред хотя бы минимизировать, ознакомив читателя с действительным положением дел** и вскрыв недопустимые для научного исследования механизмы и приемы, использованные В. В. Похлебкиным при создании своей легенды.

Самым лучшим вариантом, конечно, было бы издание полного текста «Истории водки» с построчными комментариями. Я по наивности так вначале и сделал, после чего послал свой труд в ряд изданий. И тут выяснилось, что у книги В. В. Похлебкина имеется правообладатель, без согласования с которым подобная публикация невозможна, а учитывая характер комментариев, я даже и не пытался получить такое согласие. Пришлось писать отдельную книгу с юридически допустимым объемом прямого цитирования. При таком цитировании в ссылке указывается соответствующая страница в книге «История водки», изданной в 2006 году [18] и на страницу в интернет-версии [19] . Таким образом, если вы увидите сноску (1-2/1) – это будет означать, что в бумажной книге эта цитата находится на страницах 1-2, а в интернет-версии – на странице 1.

2. Как и почему появилась книга В. В. Похлебкина «История водки» (версия автора)

В своей книге В. В. Похлебкин в первой же главе подробно объясняет причины, побудившие его заняться этим исследованием. В его изложении картина выглядела следующим образом: с осени 1977 года наша организация ВО «Союзплодоимпорт», занимавшаяся экспортом водки, стала испытывать жесткое давление со стороны зарубежных производителей. Дошло до того, что наш ближайший сосед – Польша – заявил свои исключительные права на название «Водка», мотивируя это тем, что Польша начала производить водку раньше России, и дело было передано в Международный суд.

Советская сторона, убедившись в беспомощности своих отраслевых и академических институтов, обратилась к В. В. Похлебкину с просьбой провести исторические исследования для аргументации нашей позиции в предстоящих судебных разбирательствах. Весной 1979 года В. В. Похлебкин представил такое исследование, убедительно доказывавшее приоритет России в деле создания водки. В 1982 году Международный суд согласился с аргументами советской стороны и «за СССР были бесспорно закреплены приоритет создания водки как русского оригинального алкогольного напитка и исключительное право на ее рекламу под этим наименованием на мировом рынке».

То есть исследование В. В. Похлебкина проводилось по заказу государства, и из текста следовало, что, скорее всего, непосредственным заказчиком являлось руководство Минвнешторга. Артур Таболов в своей книге «Олигарх» [20] красочно описывает встречу руководителя Минвнешторга с В. В. Похлебкиным. Все мы понимаем, что это художественный вымысел, но он дает нам возможность ознакомиться с некоей версией реконструкции событий, якобы, по словам В. В. Похлебкина, имевших место в действительности.

...

Министру докладывали, что знаменитый кулинар (т. е. В. В.

Похлебкин. – Б. Р.) – человек в общении тяжелый, болезненно мнительный, беспричинно обидчивый, поэтому ответственную встречу он решил провести сам, не доверяясь своим заместителям. В комнате отдыха, примыкавшей к кабинету, был сервирован фуршет с водкой «Посольской» особого, кремлевского розлива, с черной и красной икрой, с деликатесами из распределителя на улице Грановского. Так встречали только самых почетных гостей, и министр надеялся, что ученый это оценит.

Но встретиться с Похлебкиным оказалось не так-то просто. Телефона у него не было, на посланный с курьером вызов он не ответил. Тогда министр приказал помощнику взять его «ЗИЛ», отправиться в Подольск и передать Похлебкину личную просьбу министра уделить ему немного времени по делу государственной важности. Через два с половиной часа (из которых полтора часа ушло на дорогу, а почти час на переговоры через запертую дверь с недоверчивым ученым, который никак не хотел пускать в дом незнакомого), в кабинет вошел невысокий человек старообразного вида, который ему придавала обширная лысина и неухоженная длинная борода с проседью. Он был в заурядном костюме с немодным, неумело повязанным галстуком, в стоптанных, плохо начищенных туфлях. Недружелюбно осмотревшись, проговорил:

– Мне сказали, что министр хочет встретиться со мной по важному делу. Министр – это вы? В

чем проблема?

Это и был Вильям Васильевич Похлебкин.

От водки он отказался:

– Не пью.

– Совсем? – удивился министр.

– Совсем.

– Почему?

– Мне это не интересно.

К бутербродам с икрой и другим деликатесам тоже не притронулся, хотя прочитал небольшую лекцию о выставленных на стол греческих маслинах. На настойчивые приглашения министра лишь презрительно усмехнулся:

– Зачем привыкать к тому, чего никогда не будешь иметь? Я полагаю, что у вас нет времени на пустые разговоры? У меня тоже. Давайте о деле.

Сообщение о претензиях поляков на название «водка» Похлебкин выслушал с интересом.

Помолчав, спросил:

– В каком году, вы говорите, поляки начали делать водку?

– В 1540-м. Так они утверждают.

– Похоже на правду. В середине шестнадцатого века заметно изменилось меню скандинавских королевских домов, возросло количество жирных и острых блюд. Увеличилось потребление соли. Об этом есть данные. Соль в Швецию поставляла Россия по договору 1505 года. О чем это говорит? О том, что в национальном меню появилось нечто, требующее острой закуски и жирной пищи. Это вполне может быть водкой.

– Но водку могла продавать скандинавам и Россия? –

предположил министр.

– Могла Россия, могла Польша, – легко согласился Похлебкин, очевидно не понимающий сути и важности вопроса.

– Вильям Васильевич, нам не нужны предположения, – разъяснил министр. – Нам нужны доказательства, что водку изобрели и впервые начали делать русские. Доказательства, которые будут представлены в Международный арбитражный суд. Они должны быть всесторонне документированы и не вызывать ни малейших сомнений. Мы уверены, что вы с вашей эрудицией и знанием предмета сумеете справиться с этой задачей.

Похлебкин посмотрел на часы и встал.

– Я так и думал, что попусту потеряю время, – с досадой проговорил он. – Вы обратились не по адресу. Если вам нужны доказательства, что водку изобрели наши соотечественники, обратитесь к тем, кто умеет добывать подобные доказательства. Такие люди у нас есть. Ученики тех, кто сумел доказать, что радио изобрел Попов, а не Маркони, а паровоз Ползунов, а не Уайт. Но вряд ли эти доказательства сгодятся для Международного арбитража. Вранье хорошо для внутреннего потребления, на внешнем рынке оно не котируется.

– Вы не верите, что водка – исконно русский продукт? – несколько обескураженно спросил министр.

– Я всегда думал, что это так. Сейчас я этого не знаю. И подгонять решение под ответ – увольте.

– Я неточно выразился, –

заторопился министр. – Мы ни в коем случае не хотим, чтобы вы фальсифицировали результаты. Помилуй бог, зачем? Да, мы понесем определенные убытки, если утратим право на бренд. Но это не причина, чтобы увеличивать количество вранья в наших отношениях с внешним миром. Мы и так слишком много врем, не по делу и без пользы. Поверьте, это утомительно и унизительно. Честность – лучшая политика. Так говорили русские купцы. И они были правы. Сейчас как раз тот случай, когда нужна правда. Мы хотим ясности. Вопрос поставлен. Нужен четкий, научно обоснованный ответ. Поляки изобрели водку – значит, поляки. Русские – значит, русские.

– Хочется вам верить, – произнес Похлебкин с неприятной гримаской, свидетельствующей, что он ни одному слову министра не верит, но спорить не хочет, чтобы не затягивать разговор. – Уговорили. Я займусь проблемой. Она кажется мне интересной.

Проводив посетителя, министр почувствовал себя совершенно обессиленным, как после многочасового заседания коллегии. Вернувшись в комнату отдыха, набуравил себе полный фужер «Посольской» и выпил ее залпом, без закуски, как работяги пьют на троих. Да нет, не может такого быть, чтобы эту чистую, как слеза, водку придумали поляки. Кишка тонка. Только на Руси с ее трескучими морозами, с ее необъятными просторами и тысячеверстными трактами, с широтой русской души мог

возникнуть этот напиток, способный мертвого поставить на ноги. Россия без водки – это не Россия, а черт знает что. Не может такого быть. Нет, не может.

Похлебкин не давал о себе знать больше трех месяцев. Приставленный к нему референт сбился с ног, рыская по ведомственным архивам в поисках нужных ученому документов. Похлебкина интересовало все – от рецептуры медовухи и бражки, популярных в Великом Новгороде, до технологии современных винокуренных производств, от торговых связей Киевской Руси до технической оснащенности средневековой Франции и структуры экспорта Великобритании времен королевы Виктории. Сам ученый то безвылазно сидел в научном зале Ленинки, то на несколько дней запирался в своей квартире в Подольске.

Через три с половиной месяца он появился в Минвнешторге и выложил на стол министра увесистую рукопись, напечатанную на машинке с прыгающим шрифтом. Привыкший к тому, что деловые бумаги должны быть короткими, министр почуял неладное. Но вид у Похлебкина был довольный, как у человека, успешно сделавшего большую работу.

– Да это целый роман, – заметил министр, полистав рукопись, в которой было больше трехсот страниц. – Буду читать. А пока коротко. Не погорячились поляки со своим заявлением, что изобрели водку в 1540 году?

– Они ошиблись примерно на пятьдесят лет.

– Значит, не в 1540 году, а в

1590-м? – оживился министр. – Это на них похоже. Приврать они мастера.

– Вы неправильно меня поняли, – возразил ученый. – Водка у них появилась на полвека раньше – в 1505 или 1510 году.

– А на Руси? Когда она появилась на Руси?

– В период между 1431 и 1448 годом.

Таболов утверждает, что труд В. В. Похлебкина был написан всего за три месяца. Это, конечно, нереально малый срок, но из дат, приведенных самим В. В. Похлебкиным, вытекает, что между возникновением проблемы и представлением исследования в законченном виде прошло не более полутора лет (осень 1977 г. – весна 1979 г.). Из них не менее полугода ушло на попытки решения вопросов силами отрасли, так что у В. В. Похлебкина на его исследования было не более года.

В одиночку квалифицированно справиться с такой задачей за такой срок невозможно. Но поскольку речь шла о престиже государства и его финансовых интересах, то можно предположить, что к услугам В. В. Похлебкина был предоставлен целый штат квалифицированных помощников и сам он получил неограниченный доступ к архивным материалам, что в советские времена было совсем не простым делом. В. В. Похлебкин в своей книге в качестве приложения действительно приводит письмо ВО «Союзплодоимпорт» в адрес Центрального государственного архива древних актов с просьбой допустить его к работе в этом архиве в связи с проводимым исследованием по теме «История происхождения и развития производства русских крепких спиртных напитков».

Итак, еще раз констатируем: В. В. Похлебкин получил заказ от руководства Минвнешторга (или от руководства ВО «Союзплодоимпорт», в тексте заказчик точно не назван) на проведение исследования в связи с предстоящей судебной тяжбой с Польшей, в течение года представил результаты своих изысканий, и на их основе был выигран судебный процесс, на котором был юридически закреплен приоритет России в создании водки.

Чтобы выяснить некоторые детали судьбоносного арбитражного решения, я обратился к тогдашнему руководителю ВО «Союзплодоимпорт» Ю. Б. Жижину и к руководителю его

юридической службы Б. С. Сеглину. Результаты этих встреч меня просто ошеломили. Самой большой неожиданностью для меня было то, что **поляки никогда не обращались ни в какой Международный арбитраж по поводу того, кто первым начал производить водку.** Да, были некие, как бы сейчас выразились, разборки, но велись они, во-первых, на уровне экспертов, а во-вторых, поляки скорее защищались, чем нападали. Ниже я подробнее остановлюсь на этих обстоятельствах, а сейчас констатируем, что никакого международного суда не было.

А как же с признанием в 1982 году приоритета России в создании водки? Может быть, был какой-то другой суд, не с Польшей, и В. В. Похлебкин просто немного перепутал? Мои собеседники ничего об этом не знают. Этого не знают люди, которые во времена, описываемые В. В. Похлебкиным, находились на переднем крае борьбы за продвижение советских водочных брендов на международные рынки! Более того, Б. С. Сеглин был руководителем юридической службы ВО «Союзплодоимпорт», и ни один суд, тем более международный, не мог пройти мимо его внимания.

Так, значит, суда с Польшей не было, и никакой арбитражный суд не закреплял приоритета России. Интересное кино…

– Зачем же вы заказывали В. В. Похлебкину исследование по истории водки?

– Никто ничего ему не заказывал.

Это был второй удар. Ко времени этих моих встреч я уже ясно видел необъективность и крайнюю тенденциозность книги В. В. Похлебкина, но объяснял это как раз заказным характером исследования. Чего не наврешь ради престижа Родины! И вот выясняется: мало того что никакого международного арбитража не было, но и само исследование никто не заказывал.

Я перестал что-либо понимать. В. В. Похлебкин в моем сознании был и до сих пор остается (правда, лишь в некоторой степени) серьезным и талантливым исследователем. Если не было заказа, то зачем вместо честного объективного исследования он дал совершенно искаженное представление о предмете изучения, в конечном счете поставившее на карту его репутацию ученого?!

Установить объективно мне удалось лишь один факт, связанный с историей создания книги о водке: В. В. Похлебкин действительно встречался с Ю. Б. Жижиным и просил оказать содействие в получении доступа к документам, хранящимся в Центральном государственном архиве. За давностью лет конкретных подробностей той встречи мой собеседник не помнил.

Итак, версия В. В. Похлебкина относительно причин написания книги оказалась, мягко говоря, несостоятельной. В результате бесед с Ю. Б. Жижиным и Б. С. Сеглиным у меня сложилась своя версия.

В. В. Похлебкин, написав ряд книг по истории кулинарии и, в частности, ряда значимых продуктов питания, по одному ему ведомым причинам решил обратить свое внимание на водку. Но первоначально свое исследование, как следует из приводимого им письма в Центральный государственный архив, он намеревался назвать «История происхождения и развития производства русских крепких спиртных напитков». И такое название было бы абсолютно правильным, так как исследование охватило бы все спиртные напитки, среди которых современная водка имела свою – самую короткую – историю. Разумеется, в те времена автору, ведущему самостоятельное исследование, практически невозможно было получить доступ к архивным материалам. Поэтому В. В. Похлебкин обратился за поддержкой в ВО «Союзплодоимпорт», руководство которого любезно предоставило ему эту поддержку в виде вышеупомянутого письма. Но как раз незадолго до этого ВО «Союзплодоимпорт» закончил разбирательства с обиженными поляками (о причинах обиды – позднее) и начинал подготовку к судебным процессам по поводу нахального оформления американской водки «Смирнофф». Скорее всего, при встрече руководство ВО «Союзплодоимпорт» поделилось с В. В. Похлебкиным своими проблемами – в порядке вежливого обмена мнениями, ничего от него не ожидая и ни о чем его не прося.

Но этот разговор мог натолкнуть В. В. Похлебкина на мысль актуализировать свое исследование, подчинить его задаче продвижения водки на внешних рынках. **Поскольку в то время действительно имели место некоторые разногласия – пусть и не судебные – с Польшей по поводу того, кто первым начал производить водку, и было понятно, что едва ли удастся найти исторический документ с четкой датой, которая опровергла бы аргументы поляков, В. В. Похлебкин решил доказать приоритет русского винокурения путем казуистически-логических построений.**

Я долго не мог понять, чем вызваны агрессивные выпады В. В. Похлебкина в адрес одного из основоположников российского промышленного винокурения П. А. Смирнова, но, когда я узнал, что имели место арбитражные разногласия по поводу водки «Смирнофф», многое прояснилось: очевидно, что такая работа, по мнению автора, должна была понравиться руководству ВО «Союзплодоимпорт» и оно, в свою очередь, могло способствовать

публикации исследования в виде книги, что в те времена тоже было весьма не простым делом.

Почему В. В. Похлебкин не передал свое завершенное исследование ВО «Союзплодоимпорт», для меня остается загадкой. Но мои собеседники из этой организации были категоричны: они ничего не заказывали, текстом исследования не располагали и в своих целях не использовали. Факт остается фактом – исследование легло в стол, затем наступили антиалкогольные времена, когда книга с подобной тематикой не могла иметь шансов на издание, и только в начале девяностых, точнее, в 1991 году, с появлением относительной свободы во всех сферах нашей жизни, книга была издана и дошла до своего читателя.

Конечно, мне могут возразить, что в данном случае мы имеем слово В. В. Похлебкина против слов Ю. Б. Жижина и Б. С. Сеглина. Но их утверждение, что никакого суда с Польшей не было, во многом подтверждается тем, что ни в отечественных, ни в польских документах я не смог найти никаких следов этого процесса. На это придирчивый читатель скажет, что я плохо искал. Тогда позвольте провести такую аналогию: ревнивому мужу невозможно доказать, что жена ему не изменяет. Факт измены доказать легко: любой частный детектив предоставит фото и видео, а то и обеспечит поимку изменницы с поличным. А как доказать обратное? Отсутствие фактов ревнивец будет тупо объяснять неудовлетворительной работой детективов. Поэтому приверженцам похлебкинской версии событий я могу порекомендовать только одно – найдите материалы Международного суда с Польшей в 1982 или любом другом году, и я публично признаю свою неправоту с принесением публичных же извинений.

Что же касается наличия или отсутствия заказа, то у моих собеседников не имеется ни малейшей причины клеветать на В. В. Похлебкина, так как его трактовка, его точка зрения им гораздо ближе, чем моя. В этом легко убедиться, прочитав многочисленные публикации Ю. Б. Жижина в различных изданиях, например почти в каждом номере журнала «Напитки», где автор выступает убежденным «водочником», отстаивающим приоритет и достоинства «исконно русского напитка».

Такая реконструкция причин и событий является лишь моим предположением. Я ни в коем случае на нем не настаиваю, но в свете известных мне и приведенных здесь фактов такое развитие событий и внутренняя мотивация автора книги «История водки» представляются довольно логичными.

3. Цели и принципы В. В. Похлебкина

Как бы то ни было, В. В. Похлебкин от первоначально заявленной темы исследования перешел к изучению истории водки. Давайте еще раз сопоставим первоначальное название – «История происхождения и развития производства русских крепких спиртных напитков» и окончательное – «История водки». Из сопоставления следует, что **в какой-то момент автор решил поставить знак равенства между «русскими крепкими спиртными напитками» и «водкой». Корректными научными методами это сделать невозможно, так как уже несколько поколений под словом «водка» понимают и знают один-единственный напиток, представляющий собой чистый водно-спиртовой раствор и являющийся лишь одним из многих и самым молодым в семействе русских напитков.** Ниже будет показано, что книга с таким названием должна была охватывать период всего лишь с самого конца XIX века и до наших дней. А исследование В. В. Похлебкина начинается со времен царя Гороха, значит, и название должно быть соответствующее.

Нельзя путать современную водку и предшествующие ей напитки. Мы уже говорили об этом, но еще раз отметим, что вплоть до конца XIX века все алкогольные напитки в России изготавливались методом дистилляции, в точности так же, как коньяк, виски, текила, граппа и все остальные мировые крепкие напитки, и в точности так же, как эти напитки, содержали невероятное по сравнению с современной водкой количество эфиров и сивушного масла; если их современный русский аналог и существует, то это – самогон.

Переход на разведение высокоочищенного спирта водой создал совершенно иной напиток. Чтобы сразу установить разницу, **представьте себе вкус водки и вкус самогона. Даже самая плохая водка не будет похожа на самогон. А самый хороший самогон (у которого, кстати, имеется немало поклонников) по вкусу резко отличается от водки любого качества.**

На самом деле В. В. Похлебкин выходит за исторические рамки создания собственно водки и, по существу, говорит о родословной современной водки, о ее предтечах. Однако он увлекся поисками доказательств приоритета в создании водки и не делает различия между напитками, производимыми в

различные исторические периоды. **Родословную современного танка легко возвести к боевой колеснице. Но никому не приходит в голову называть дату рождения колесницы датой рождения танка и тем более колесницу называть танком (представьте себе такой пассаж: «Первое упоминание о танке мы находим в древних рукописях, но тогда он назывался боевой колесницей»). Однако применительно к водке подобная подтасовка совершается легко и непринужденно.**

Поверхностное, предвзятое отношение В. В. Похлебкина к данному вопросу оказалось заразительным. В книге Е. Кручины «Водка» читаем: «Простые водки, неплохо освоенные российской промышленностью (как никак они выпускаются с конца XVIII века), представляют собой чистые водно-спиртовые жидкости крепостью 40-56 %» [21] . Но в XVIII веке не умели делать «чистые водно-спиртовые жидкости» в промышленных масштабах. Применительно к танкам эта фраза звучала бы так: «Танки, неплохо освоенные промышленностью (как-никак они выпускались еще в Древнем Риме)…» Чушь!

А вот про водку так говорить почему-то можно…

В науке существует два метода проведения исследования. Первый – это когда ученый стремится познать суть вещей, логику процесса, причинно-следственные связи и т. д. и т. п., его интересует истина, какой бы она ни была. В художественном видении А. Тоболова В. В. Похлебкин предстает перед нами именно таким бескомпромиссным ученым. Второй метод заключается в том, что результат заранее известен, а искусство исследователя сводится к виртуозной работе с фактологическим материалом и подчас весьма замысловатым логическим построениям.

Старшее поколение помнит, как при товарище Сталине активнейшим образом создавалась и внедрялась мифология на тему «Россия – родина слонов». В этом смысле чрезвычайно показательна книга «Русская техника», изданная в 1947 году Комиссией по истории техники Академии наук СССР [22] . В предисловии к ней сказано: «Предлагаемая вниманию читателя книга представляет собой обобщающее исследование, посвященное творчеству русского народа в области техники. Книга охватывает огромный период, от Древней Руси до конца XIX века». И действительно, автор книги, лауреат Сталинской премии профессор В. В. Данилевский, создал всеобъемлющий свод русских технических изобретений и новаций, из которого следует, что чуть ли не все изобретения, сделанные в мире, – российского происхождения. Увы, но реальный В. В. Похлебкин пошел именно по этому второму пути.

В послесловии к его книге приведены самые главные слова, ради которых и была в конечном счете написана вся книга: «… наша русская водка самая чистая, самая "правильная" с научной точки зрения и потому самая безвредная из всех алкогольных напитков в мире» (с. 235/123). По существу, это готовый рекламный слоган, который должен обеспечивать продвижение русской водки на международные рынки и стимулировать ее потребление внутри страны. **Ну и что, что, кроме водки, на прилавках нет практически ничего отечественного, – зато мы потребляем пусть и безвкусный, но самый безвредный алкогольный напиток в мире.**

Однако наша водка стала самой чистой и «самой правильной» менее ста лет назад, если считать от момента написания «Истории водки». Несолидно как-то, по сравнению с многовековой историей знаменитых мировых дистиллятов. Отсюда возникает **первая задача** исследования – доказать древность водки.

Водка в представлении В. В. Похлебкина – абсолютно оригинальный, ни на что не похожий напиток (и в этом он прав), и в связи с этим возникает **вторая задача** – показать особенности национального пути, историческую обусловленность самобытности национального напитка и его трансформации в современную водно-спиртовую смесь.

Во времена написания книги водка в Советском Союзе производилась в условиях тотальной государственной монополии, необходимость которой не могла даже в малейшей степени подвергаться сомнению. В. В. Похлебкин и не сомневается: «Не может быть двух мнений относительно введения водочной монополии: мера эта позитивная, проверенная на протяжении всей истории страны, и ее следует твердо держаться» (с. 218/114). Итак, по его мысли, государственная монополия – благо, чем она абсолютнее, тем выше качество производимой алкогольной продукции. Отсюда – **третья задача:** показать роль монополии и ее благотворное влияние на все процессы, связанные с производством и потреблением алкоголя.

И последняя, **четвертая задача** – представить современную водку не только как продукт эволюционного совершенствования, но и как результат целенаправленного научного исследования.

Итак, задачи определены, далее все дело в умении, если хотите – таланте убедить читателя, повести за собой, преподнести собранные материалы так, чтобы у него и тени сомнения не осталось в правильности нарисованной картины. **Чего-чего, а талантаВ. В. Похлебкину было не занимать. И поставленную задачу он с блеском выполнил.**

В основу системы своих доказательств он заложил несколько определяющих принципов:

1. Современная водка появилась в результате эволюции древних русских крепких спиртных напитков. В принципе это одно и то же, просто водка гораздо чище. Раз современная водка и ее предшественники – это одно и то же, то и называть все русские спиртные напитки следует «водкой», независимо от того, как они назывались в действительности. Просто наши предки ошибались, присваивая водке на разных этапах другие наименования. Этот прием чрезвычайно эффективен, позволяя буквально зомбировать неискушенного читателя, который сталкивается с этим словом от первой до последней страницы, даже когда речь идет о временах, когда и слова такого не было. Я не поленился и пересчитал – некорректных упоминаний слова «водка» в тексте встречается более 380 раз.

2. Первое документальное упоминание о крепком спиртном напитке, по данным В. В. Похлебкина, датируется 1506 годом. Весь мир применяет для датировки возникновения своих напитков дату документа, в котором он упоминается первый раз. Например, самое раннее упоминание о дистиллированном напитке в Шотландии относится к 1494 году [23] . Хотя из текста документа ясно видно, что речь идет об уже устоявшемся процессе и, следовательно, производство виски возникло раньше, шотландцы безропотно считают эту дату годом рождения виски. Но В. В. Похлебкина общепринятый подход почему-то не устраивает, и он буквально «назначает» датой возникновения винокурения вторую половину XV века, и все дальнейшие его изыскания сводятся к подгонке путем «логических построений» имеющихся исторических сведений под эту концепцию.

3. Нагромождение исторических фактов не только придает видимость необходимой в данном случае наукообразности, но позволяет похоронить под этими завалами ясную логику, – и в результате читателю, который не способен самостоятельно разобраться в этом хаосе и вынужден принимать построения автора на веру, просто морочат голову.

4. В. В. Похлебкин использует прием, который часто встречается в недобросовестных исследованиях. Чтобы стало понятнее, о чем идет речь, приведем пример из другого исследования, где этот прием выглядит особенно наглядно. Авторы книги с многообещающим названием «История винокурения, продажи питей, акцизной политики Руси и России в археологических находках и документах XII-XIX вв. [24] задались целью доказать, что водке на самом деле более 750 лет. С этой целью они приводят текст из новгородской берестяной грамоты

под номером 65, найденной уже давно и отнюдь не авторами цитируемого труда: «Аже водя по 3 рубля, продай, али не водя, не продай». Далее дадим слово авторам с сохранением оригинальной пунктуации и манеры выделять слова прописными буквами.

...

Эта грамота вызвала у археологов трудностъ в интерпретации слова «ВОДЯ». Руководитель экспедиции, советский археолог А. В. Арциховский в своих научных статьях, комментирующих найденные грамоты, указывает, что не нашел глаголу «водя» подходящего значения. И немудрено. Профессор А. П. Смирнов (один из авторов цитируемой книги. – Б. Р.), первым объяснивший эту берестяную грамоту, считает ее САМЫМ ВАЖНЫМ для истории производства водки документом. Слово «водя», полагает профессор, не глагол, а существительное. Мы имеем уникальную грамоту, которая донесла до нас первоначальное, родительское звучание слова «ВОДКА» – «ВОДЯ». Надо иметь в виду – слово «ВОДА» в то время так и писалось – «ВОДА», что подтверждено многими берестяными грамотами. Распоряжение хозяина, написанное им на бересте и обозначенное как берестяная грамота № 65, можно понимать так: доверенный человек боярина, его тиун, отправился в хозяйские вотчины, где по приказу боярина было налажено производство ВОДИ. Ее в нужных для торговли количествах могли уже изготовить, и тогда ее следовало продать по три

рубля. А если процесс не завершен и еще НЕ ВОДЯ, ее продавать не следует.

Здесь ненадолго прервемся и обратим ваше внимание, что «профессор А. П. Смирнов полагает» – то есть делает предположение. Согласитесь, предположение весьма спорное, но почему бы и нет. Но дальше без всякого перерыва следует безапелляционное:

…

Таким образом, самым ранним датированным документом, которым мы располагаем в настоящее время, подтверждающим название напитка – ВОДКА, место и время ее рождения, является новгородская берестяная грамота № 65, датированная серединой XIII века. Следовательно, 1250 год – дата рождения водки, и к 2004 году русской водке исполнилось 754 года.

Здесь буквально в нескольких строчках авторы ухитрились предположение, версию превратить в доказанное утверждение, на самом деле не приведя никаких доказательств.

Точно такой же прием использует В. В. Похлебкин. Но он этот переход от версии к утверждению растягивает на десятки и сотни страниц, что ничего не меняет по сути, только делается это намного изящнее, чем в приведенном примере.

5. Достоинство водки – в ее чистоте, то есть практически в отсутствии примесей. Следовательно, наличие примесей – недостаток. Поэтому история русских крепких напитков во многом рассматривается как история борьбы с примесями. При таком подходе совершенно логичным и оправданным является переход на чистый разбавленный спирт, как только для этого создаются технические возможности. Иная точка зрения на значение примесей для вкуса и аромата дистиллятов, а также их фактическое влияние на здоровье потребляющих даже не рассматривается. Вредно – и точка.

6. В. В. Похлебкин привлекает к «освящению» ничем не примечательной современной водки великих исторических личностей, в частности гордость российской науки Д. И.

Менделеева. И неважно, что в действительности Д. И. Менделеев не имел отношения ни к водке, ни ко всему, что с ней связано. В. В. Похлебкину важно другое: раз докторская диссертация ученого связана с изучением физико-химических свойств водно-спиртовых растворов, а водка является водно-спиртовым раствором, то можно подключить безудержную фантазию и приписать Д. И. Менделееву и авторство рецептуры, и идеологически-организационное руководство безраздельным воцарением водки на всем российском пространстве.

7. Если исторические факты как-то не очень связываются, да и сама история оказывается не такой богатой, как хотелось бы, то в ход идет талантливое воображение, убедительно дорисовывающее нужную автору картину. Цель оправдывает средства. А целью, напоминаем, было убедить весь мир и сограждан в абсолютной уникальности, а также исключительных и неповторимых достоинствах современной российской, точнее, если учесть время написания книги, советской водки.

Итак, цели сформулированы, принципы и приемы, с помощью которых формируется доказательная база, понятны, но **картина будет неполной, если мы не отметим еще один аспект творчества В. В. Похлебкина, во многом предопределивший содержательную часть его книги. Это некомпетентность автора в вопросах технологии производства крепких спиртных напитков, причем как в историческом аспекте, так и современной водки.**

И это понятно. Выше уже отмечалось, что **работа подобного объема и глубины не может быть качественно сделана в столь короткие сроки.** Особенно если учесть, что автор до этого никогда подобной тематикой не занимался. Но В. В. Похлебкин, получив довольно поверхностное представление о технологии, впрочем, как и о других сторонах изучаемого предмета, счел свои знания достаточными для выстраивания и обоснования своей концепции. И похоже, он совершенно не задумывался о том, что кто-то может его уличить. Во времена, когда писалась его книга, Интернета не было, получить доступ к архивам было весьма проблематично и к тому же невозможно было себе представить, что реальная ситуация в скором времени кардинально изменится.

И действительно, понадобилось **тридцать лет, чтобы появились данные, позволившие поставить под сомнение казавшийся фундаментальным и незыблемым труд В. В. Похлебкина.**

4. Как создавалась легенда

Изложенное выше дает читателю методическое руководство для самостоятельной оценки творчества В. В. Похлебкина.

Тем, кто прочитал в свое время мою книгу «Полугар. Водка, которую мы потеряли» [25] , достаточно соотнести приведенные в ней факты с трактовкой, данной в «Истории водки». Этот раздел – для тех, кто еще не знаком с моей работой.

Конфликт с Польшей и «Международный суд»

В. В. Похлебкин утверждает, будто взялся за исследование исключительно потому, что к нему обратилось руководство ВО «Союзплодоимпорт» из-за претензий Польши на приоритет в использовании наименования «водка». Да и остальные производители водок за рубежом не оставляли попыток ограничить права Советского Союза на международную торговлю своим национальным продуктом.

Как утверждает В. В. Похлебкин, вопрос о приоритете в этом важном для страны вопросе неожиданно осенью 1977 года приобрел государственное значение:

...

> *Именно в это время на Западе было спровоцировано «дело» о приоритете в изготовлении водки, причем приоритет Союза ССР оспаривался, и ряд марок советской водки был подвергнут на внешних рынках бойкоту и дискриминации. Одновременно создалась угроза лишитьВО «Союзплодоимпорт» права продавать и рекламировать этот товар как «водку», поскольку ряд американских фирм стал претендовать на преимущественное право использовать наименование «водка» только для своего товара на том основании, что они якобы начали производство раньше, чем советские фирмы.*
>
> *Первоначально эти претензии не были восприняты серьезно советскими внешнеторговыми организациями, ибо иностранные фирмы-конкуренты указывали, что производство водки в СССР было начато после 26 августа 1923 года,*

согласно декрету ЦИК и СНК СССР, а у них якобы гораздо ранее – в 1918-1921 годах. (В эти годы в разных странах Западной Европы и в США были задействованы многие водочные предприятия бывших русских фабрикантов, бежавших из Советской России.)

Но хотя советское правительство действительно начиная с декабря 1917 года запретило производство водки на территории РСФСР и не возобновляло его фактически до 1924 года, то есть шесть лет, все же весьма несложно было юридически и исторически доказать, что, во-первых, советское правительство просто продлило запрет предшествующих царского и Временного правительств на производство и торговлю спирто-водочными изделиями в период Первой мировой войны, так что юридически речь шла лишь о подтверждении действовавшего ранее государственного постановления о временном запрете на водку, а во-вторых, это доказывало лишь преемственность государственной монополии и ее права приостанавливать, прерывать и возобновлять производство по собственному желанию, вследствие чего дата 26 августа 1923 года вовсе не имела никакого отношения к началу производства водки в СССР и к вопросу о приоритете пользования оригинальным наименованием товара «водка», поскольку это наименование возникло не с возобновлением производства после 1923 года, а в связи с изобретением водки в России в эпоху Средневековья. Отсюда

следовало, что страны, претендующие на исключительное употребление оригинального названия «водка» на их территориях, должны были представить убедительные данные, подтверждающие ту или иную дату первоначального изобретения водки на их территории.

Как только вопрос был поставлен в подобную юридическую плоскость, все зарубежные: западноевропейские, американские, а также действующие эмигрантские водочные фирмы – «Пьер Смирнофф», «Эристов», «Кеглевич», «Горбачев» и другие – вынуждены были снять свои претензии на приоритет изобретения русской водки и могли отныне только отстаивать в рекламе особые качества своих фирменных марок (с. 6-7/2).

А вот как описывает ситуацию с эмигрантскими фирмами человек, ведавший всеми правовыми вопросами, связанными с экспортом русской водки, – Борис Сергеевич Сеглин, возглавлявший в то время юридическую службу ВО «Союзплодоимпорт».

…

В первые годы советской власти после национализации производства и торговли водочными изделиями во внешней торговле спиртным наметился спад. Бывшие собственники пытались организовать выпуск одноименных водок за границей. Хотя легальность этих действий была весьма сомнительной. Дореволюционное российское законодательство не содержало требований к регистрации

товарного знака, если товар выпускался под зарегистрированным фирменным наименованием. Поэтому корпоративное законодательство стран Западной Европы не чинило препятствий для экспроприированных бизнесов. Общественное мнение также сочувствовало бедственному положению российских эмигрантов и резко отрицательно относилось к насильственному нарушению их прав в России.

Все это привело к тому, что распространение в Европе водок под русскими фамилиями при отсутствии конкуренции со стороны национальных производителей воспринималось весьма спокойно.

Положение изменилось лишь после того, как Советский Союз вышел на международный рынок с водочной торговлей и структурировал ее, назначив своих иностранных агентов, которым было предоставлено право торговли определенными водочными марками на ограниченной территории. Как только это произошло, со стороны агентов посыпались запросы о препятствиях и конкуренции со стороны так называемых псевдорусских водок.

Основной объем экспортной водочной торговли традиционно приходился на Германию, а после окончания Второй мировой войны и до воссоединения двух Германий – на ФРГ. Все это время агентом по распространению водок из Советского Союза была семейная фирма «Симекс ГмбХ». Следует отметить, что и сейчас она продолжает работать с российскими

водочными брендами. «Симекс» внесла значительный вклад в конкурентную борьбу с псевдорусскими водками, которая велась по согласованию и при поддержке юридической службы ВО «Союзплодоимпорт». Правовой основой для этой борьбы стал Закон ФРГ о недобросовестной конкуренции (в ред. 1969 г.). В соответствии с ним, недобросовестной конкуренцией признаются действия, вводящие в заблуждение потребителя относительно свойств, происхождения, способа производства или источника получения товара. К недобросовестной конкуренции относится также реклама в виде не соответствующих действительности объявлений, например, о том, что товар получил золотую медаль ярмарки, что поставщик производит товар свыше 100 лет, и т. п.

Для установления факта введения в заблуждение закон разрешал проводить опрос общественного мнения. В опросный лист, в частности, вводились вопросы: «По каким признакам Вы считаете, что данная водка является русской?» и т. п. На результатах подобного опроса строилось обвинение о введении потребителя в заблуждение.

В числе элементов псевдорусского оформления наши конкуренты использовали русские имена, фамилии, географические названия, славянские шрифты «кириллица» и «вязь». В рекламу часто включались русифицированные изображения: фигуры в национальной одежде, русская тройка, самовар и т.

п. Широко применялось и так называемое царское оформление: короны, двуглавые орлы, гербы, указания «Поставщик двора Его Величества», а также оформление бутылок в виде башни с пробкой в форме луковицы.

В решениях германских судов указывалось, что нерусский изготовитель не имеет права использовать в оформлении водки такие национальные символы, которые создают у потребителя впечатление о русском происхождении товара. Так, в решениях Кельнского суда от 26 апреля 1979 г. и от 19 декабря 1979 г. говорилось: «Для слова "водка" достаточно незначительных признаков оформления в русском стиле, чтобы создать впечатление, что продукт изготовлен в России». При этом главную роль, по мнению судов, играют названия водок, имеющих русское звучание (например, названия с окончаниями на -оф, -офф, -ов, которые для западного покупателя звучат типично по-русски). В результате принятых фирмой «Симекс» судебных мер, а также внесудебных процедур удалось пресечь недобросовестную конкуренцию со стороны производителей водок «Пушкин», «Борисов», «Рельска», «Черви», «Даваков», «Аваров», «Малахов», «Воронов», «Рогожин» и др. В решении по одному из подобных дел суд отметил, что указание на пробках от бутылок «немецкий продукт» недостаточно, поскольку не всякий покупатель может разглядеть эту надпись. В другом решении суд потребовал от производителя

убрать с этикеток изображение царской короны и двуглавого орла. В решении суда говорилось: «Потребитель связывает обозначение "водка" с Россией независимо от формы государственного правления». Кроме того, суды по требованию истца обязывали производителей исключать из рекламы упоминание «по старорусскому рецепту», поскольку производители никогда не могли доказать наличие таких рецептов, а также от кого и когда эти рецепты ими получены [26] .

Итак, **все было с точностью до наоборот: не эмигрантские фирмы нападали на нашу водку, а Советский Союз объявил им войну. И вел ее достаточно успешно.**

По версии В. В. Похлебкина, наши экспортные организации получили совершенно неожиданный «удар в спину» со стороны «государственной водочной монополии ПНР» (Польской Народной Республики). Польские представители утверждали, что водка на территории Польши была создана раньше, чем в России, и поэтому только ее продукция имела права рекламироваться и продаваться на внешних рынках под этим именем.

...

Первоначально в ВО «Союзплодоимпорт» этой угрозе не придали серьезного значения, ибо казалось совершенно нелепым, что дружественная Польша предъявляет подобное парадоксальное требование. Это выглядело злой шуткой, поскольку на Смоленской Сенной были уверены, что о старинном производстве водки в России «весь мир знает» и поэтому русская водка не может вот так, вдруг, лишиться своего исторического, народного национального названия по прихоти неожиданно закапризничавшего «пана

союзника».

Но законы мирового капиталистического рынка суровы: они не принимают во внимание не только эмоции, но и традиции. Они требуют чисто формального, документального или иного правового и исторически убедительного доказательства, устанавливающего ту или иную дату изобретения, первого вывоза (экспорта) или производства товара, дату, дающую право определить приоритет того или иного собственника на данное изобретение или производство. Эти требования в одинаковой степени равны и для великой державы, и для малой страны и не оставляют места для уважения «исторической традиции» или «сложившейся практики», не подтвержденных историческими аргументами. Вот почему попытки советской стороны сослаться на то, что «весь мир знает» или что «всегда так было», были безжалостно отклонены.

К тому же западноевропейские прецеденты на этот счет были совершенно однозначны. Производство всех европейских видов крепких спиртных напитков имело фиксированную первоначальную дату: 1334 год – коньяк, 1485 – английские джин и виски, 1490-1494 – шотландское виски, 1520-1522 годы – немецкий брантвайн (шнапс).

Таким образом, считалось, что нет причин делать исключение для водки: дата ее изобретения должна быть представлена и СССР, и Польшей, и вполне вероятно, что и в этом случае можно будет наблюдать такое же расхождение в

датах, как и в случае с английским и шотландским виски, что и даст возможность установить приоритет той или иной стороны.

Такова была ситуация в начале 1978 года, когда сторонам было предоставлено время для поисков доказательств.

Между тем в ВО «Союзплодоимпорт», а особенно в целом в руководстве Минвнешторга, все еще не осознавали серьезности предстоящей задачи. Там полагали, что весь вопрос с приоритетомназвания «водка» не стоит и выеденного яйца: достаточно поручить двум-трем референтам и библиографам разыскать в исторической или «спиртоводочной» литературе нужную дату, как сразу же исчерпается вся проблема. Таким образом, вопрос представлялся лишь делом техники и какого-то времени. Однако, когда по истечении полугодовых поисков оказалось, что не только даты начала производства водки, но и сколь-нибудь серьезной литературы по истории водки не существует вообще и что сведений об изобретении водки невозможно обнаружить даже в государственных архивах, поскольку нет достоверных документов о том, когда же началось винокурение в России, тогда наконец увидели, что вопрос этот исключительно сложен, что он не может быть решен чисто внутренними силами Министерства внешней торговли, аппаратным путем и что необходимо, видимо, обратиться к специалистам как в области истории России, так и в области спиртоводочной

промышленности.

Исходя из этого, ВО «Союзплодоимпорт» обратилось в два головных НИИ: в Институт истории Академии наук СССР и во ВНИИ продуктов брожения Главспирта Минпищепрома СССР с просьбой составить исторические справки по данному вопросу.

Однако оба эти исследовательских института ответили отписками, после чего последовало обращение к автору настоящей работы (стр. 8-10/3-4).

В. В. Похлебкин приводит перечень этих «отписок»: докторская диссертация М. Я. Волкова «Очерки истории промыслов России. Вторая половина XVII – первая половина XVIII века. Винокуренное производство» (М., 1979 г.) и документальная справка по истории развития технологии производства водки (хлебного вина) в России (М., 1980 г.). Обратите внимание на их даты – 1979 и 1980 годы. В то же время «обращение к автору настоящей работы», по версии автора, не могло последовать позднее июня 1978 года. А письмо руководителя ВО «Союзплодоимпорт», где он просит допустить В. В. Похлебкина к работе с архивными документами, подписано 8 июня 1978 года (Приложение 11 к «Истории водки». С. 267).

Как видим, наблюдается явная нестыковка – дата на письме никак не согласуется с утверждением автора, будто обращение к нему последовало после ознакомления с «отписками». Эта, казалось бы, мелкая неточность в совокупности с остальными неподтверждающимися обстоятельствами подрывает доверие к сообщениям автора не только в отношении рассматриваемого раздела, но и в целом всего исследования.

Обратимся опять к Б. С. Сеглину:

...

Вопрос происхождения чрезвычайно важен в конкурентной борьбе. Одно время фирма «Симекс» – дистрибьютор российских водок в Германии широко применяла в своей

рекламе лозунг «Настоящая водка – это водка из России». Изготовители и распространители других водок, в частности водок из Польши, заявили протест. Спор был вокруг вопроса о том, где раньше начали производить водку – в России или в Польше?

Ввиду возникшей конкуренции между российскими и польскими водками была проведена серия консультаций между советскими и польскими специалистами и обмен информацией и материалами исследований по истории происхождения, производства и распространения водок. Польская сторона представила серьезные исследования своих ученых.

...

Доктор Мария Дембинская посвятила свое исследование истории искусства дистилляции, берущей начало в Древней Греции, практике арабских алхимиков, использованию спирта в медицине и затем распространению в обществе в качестве питья «паленого вина».

Доктор Збигнев Кухович в обширном исследовании проанализировал доступные польские и латинские литературные произведения и исторические труды для того, чтобы доказать, что производить и экспортировать водку в Польше начали раньше, чем в России. По его мнению, слово «водка» имеет польское, а не русское происхождение. Кухович отметил, что в русских источниках это слово впервые упоминается в 1533 г. в значении медицинской настойки. Между тем в польских документах слово «водка» появилось примерно на 150 лет раньше.

Исследователь выразил

несогласие с выводами русских ученых, содержащимися, в частности, в этимологическом словаре русского языка, о том, что слово «водка» русского происхождения.

После этого нам не оставалось ничего иного, как ввести в оборот новый рекламный лозунг – «Настоящая русская водка – это водка из России». [27]

Позднее Борис Сергеевич Сеглин подарил мне книгу своих мемуаров «Отметины жизни», где приводится уточнение этой ситуации.

…

Российские и польские экспортеры приняли решение созвать конференцию для обмена мнениями и попытаться договориться. Это тем более необходимо было сделать, что обе страны – СССР и Польша принадлежали к социалистическому лагерю, и мы просто обязаны были спорные вопросы решать дружественным образом.

Такая конференция состоялась в Варшаве в июле 1975 года (обратите внимание на дату – за семь лет до придуманного Международного суда. – Прим. Б. Р.), и в ней приняли участие один из руководителей «Союзплодоимпорта» и я. Польская сторона представила солидные материалы. <…> К сожалению, мы не смогли представить подобные исследования, выполненные российскими учеными, поскольку их просто не было в природе. Известный в Москве Институт брожения продуктов Министерства пищевой

промышленности не смог снабдить нас подобными материалами.

Лишь значительно позднее известный советский историк Вильям Васильевич Похлебкин обратился к этой теме и создал интересный труд «История водки»… Видимо, В. Похлебкин не обладал полной информацией о наших взаимоотношениях с польскими экспортерами водки, и поэтому он ошибочно ссылался на некое решение Международного арбитража от 1982 года, которого не было и в помине. В его книге находит подтверждение факт отсутствия каких-либо российских трудов о времени изобретения и создания водок в России. Все работы по этой теме были посвящены только производству и распространению водок. Они не могли быть использованы для доказательства в пользу приоритета России в этой области. У меня не было случая встретиться с Похлебкиным. Когда он приходил в нашу организацию, с ним общался мой руководитель Ю. Б. Жижин [28] .

Однако в изложении В. В. Похлебкина окончание этой истории выглядит совершенно иначе. Он утверждает, что именно его исследование, законченное весной 1979 года, позволило нашей стране отстоять свою позицию:

…

Исследование не только ответило на вопрос о периоде, когда возникла водка, но и объяснило, почему это событие произошло именно в данный период, а не раньше или позже. Работа ответила и на

вопрос о производстве крепких алкогольных напитков в соседних с Россией странах: на Украине, в Польше, Швеции, Германии. Приведенные даты совпали с тем материалом, которым располагал по указанным странам Международный арбитраж от других, зарубежных, исследователей. Что же касается Польши, то ее представители не смогли доказать, что «горзалка» (gorzalka – первоначальное название водки в Польше) была создана ранее середины XVI века. Более того, автор привел данные, передвигающие дату рождения водки в Польском королевстве (а фактически на территории нынешней Украины) даже на одно-полтора десятилетия раньше той даты, которую указали сами поляки, то есть на 1540-е годы, но все равно эта дата была гораздо более поздней (почти на сто лет!), чем дата создания водки в России» (стр. 11-12/4-5).

Кстати, в самом исследовании я не нашел ни одной строчки, посвященной изучению даты начала производства водки в Польше, так что благородный жест в сторону поляков оставим на совести автора, впрочем, как и большинство его дальнейших утверждений. И далее:

...

Решением Международного арбитража 1982 года за СССР были бесспорно закреплены приоритет создания водки как русского оригинального алкогольного напитка и исключительное право на ее рекламу под этим наименованием на мировом рынке, а также признан основной советский экспортно-

рекламный лозунг – «Only vodka from Russia is genuine Russian vodka!» («Только водка из России – настоящая русская водка!») (стр. 12/5).

Полагаю, В. В. Похлебкин не мог не знать, что никакого Международного суда не было, а следовательно, некому было закреплять, да еще «бесспорно», «приоритет создания водки как русского оригинального алкогольного напитка» , а значит, исследователь сознательно дезинформирует читателя.

Что же касается экспортно-рекламного лозунга (несколько искаженного, но правильного по сути), преподносимого автором как победа российской стороны, то из предыдущего комментария ясно видно, что вынужденное введение в лозунг слова «русская» означало, по сути, поражение, так как ранее используемый лозунг «Настоящая водка – это водка из России» имел намного более мощный смысл, действительно утверждавший приоритет России в деле создания водки.

Для меня так и осталось непонятным, почему В. В. Похлебкин назначил несуществующий суд на 1982 год. В это время действительно происходило судебное разбирательство (Б. С. Сеглин в своих мемуарах говорит, что иск с нашей стороны был подан в конце 1981 года), но не в международном, а в обычном германском суде в г. Кельне – и не с Польшей, а по поводу наших претензий к водке «Смирнофф», имеющей в то время сомнительные права на эту марку. Предоставим слово Ю. Б. Жижину, который с 1974 по 1987 год возглавлял ВО «Союзплодоимпорт»:

…

Нам удалось тогда частично выиграть дело – Grand Metropolitan была вынуждена снять с этикетки ряд элементов оформления. Но не более того. <…> Большего добиться мы не могли. С правовой точки зрения работа американцев была выстроена очень грамотно [29]
.

Но и в этом суде исследование В. В. Похлебкина не использовалось. И заключительное заседание этого суда состоялось в 1986 году. В личной беседе со мной Б. С. Сеглин

заявил, что никакого исследования В. В. Похлебкину «Союзплодоимпорт» не заказывал и результаты его трудов никогда не видел. Общение с В. В. Похлебкиным ограничилось предоставленным ВО «Союзплодоимпорт» письмом в адрес Центрального государственного архива древних актов с просьбой о допуске к работе в этом архиве в связи с проводимым автором исследованием по теме «История происхождения и развития производства русских крепких спиртных напитков».

Таким образом, – увы! – **с самого начала книга В. В. Похлебкина вводит читателя в заблуждение относительно мотивов и целей проведенного автором исследования. Но зато в этой истории ярко высветился талант автора как беллетриста.** В соответствии с законами жанра он придает убедительность абсолютно выдуманной истории с Международным судом деталями: «Приведенные даты совпали с тем материалом, которым располагал по указанным странам Международный арбитраж от других, зарубежных исследователей».

Древность водки

Я уже говорил, что **нельзя путать современную водку (разведенный водой чистейший ректификованный спирт) с напитками, существовавшими в России до появления во второй половине XIX века аппаратов, способных такой спирт производить.** Однако эта мысль настолько важна для правильного понимания сути моих претензий к трактовке В. В. Похлебкина, что я, даже боясь показаться назойливым занудой, позволю себе еще раз остановиться на этом принципиальном моменте.

Непредвзятое изучение всех имеющихся в нашем распоряжении документальных материалов позволяет однозначно утверждать: история русских крепких напитков делится на два четких периода.

Первый период – возможно, с XV, и уж точно с XVI до конца XIX века – это история национального напитка «хлебное вино» и напитков на его основе. Отличительной чертой этих напитков являлось то, что производились они методом дистилляции в перегонных кубах. То есть в точности так же, как производятся до сих пор абсолютно все мировые крепкие алкогольные напитки (коньяк, виски, ром, текила, траппа, сливовица, ракия и т. п.).

Таким образом, русские крепкие напитки, производившиеся в этот период, по своим технологическим и вкусоароматическим особенностям представляли собой типичные дистилляты, отличающиеся от напитков других народов тем, что изготавливались из зернового сырья, в основном изо ржи.

Если напиток был продуктом только дистилляции и не содержал никаких не свойственных основному сырью ингредиентов, он назывался вином. На этикетках часто писали «Очищенное вино». А водкой в то время называли только напитки, полученные добавлением к хлебному вину вкусоароматических добавок.

Второй период имеет четкую дату своего начала – 1895 год – и длится по сей день. 6 июня 1894 года вступило в законную силу «Положение о казенной продаже питей», предусматривающее введение с 1 января 1895 года так называемой винной монополии, в рамках которой предусматривалось изготовление крепких спиртных напитков исключительно на базе ректификованного спирта. Но и тогда **во всех официальных бумагах напиток, представляющий смесь спирта с водой и не содержащий никаких специально привнесенных добавок, назывался не водкой, а вином. На этикетках писали**

«Казенное вино». Однако еслив состав напитка входили вкусоароматические добавки, то изделие тут же переходило в разряд «водочных изделий» [30] **. Чистый водно-спиртовой раствор получил свое официальное название «водка» только в 1936 году,** уже при советской власти, когда был принят ОСТ/ НКПП 279 [31] , **и тогда же,** по историческим меркам совсем в недавние времена, **на бутылках с разведенным спиртом впервые появилась этикетка с надписью «Водка».**

Отметим признаки, делающие современную водку и хлебное вино совершенно разными напитками:

• в технологии хлебного вина использовалась дистилляция в перегонных кубах. Спирт для водки получается в ректификационных колоннах. Это принципиально разные технологии;

• хлебное вино, как и все дистилляты, обладало ярко выраженным вкусом и ароматом. Водка не обладает вкусом и ароматом, кроме спиртовой составляющей;

• химический состав хлебного вина включал весь спектр примесей, характерных для мировых дистиллятов, и именно они обеспечивали его органолептические отличия. Водка практически лишена примесей, и вся ее органолептика на 99 % обеспечивается вкусом и «ароматом» спирта.

Таким образом, хлебное вино, сутью которого веками были вкус и аромат исходного сырья (в основном ржи) со всеми присущими сырью примесями, в том числе пресловутым сивушным маслом, было заменено на простой водно-спиртовой раствор, то есть на то, что мы считаем русским национальным напитком. (Хотя водку правильнее было бы называть русским государственным напитком, так как своим положением она обязана не народу, а государству – сначала в лице царской, а затем советской власти, поставившей старые технологии вне закона и утвердившей «диктатуру ректификации».)

У читателей, для которых предназначалось исследование В. В. Похлебкина, слово «водка», естественно, ассоциируется с одним-единственным напитком, который сопровождает их всю сознательную жизнь, независимо от того, являются ли они его приверженцами или нет. И вместо того чтобы дать им правдивую картину, **В. В. Похлебкин сознательно и целенаправленно переносит в историческую ретроспективу привычные современникам термины и особенности, в том числе и технологические** (например, непременно необходимое для изготовления современной водки разбавление спирта водой).

После всех предисловий и вступлений автор берет быка за рога, начиная свое исследование фразой: «Слово "водка", как и его

современное значение "крепкий спиртной напиток", широко известно не только в нашей стране, но и за рубежом» (стр. 18/7), что, по сути, неверно. Совершенно непонятно, на каком основании слову «водка» приписано столь расширительное толкование. Поскольку нам в дальнейшем не раз придется сталкиваться с употреблением слова «водка» в различных интерпретациях, предлагаю сразу внести ясность в этот вопрос, для чего привожу таблицу, где показана эволюция этого термина.

Как видим, **термином «водка», по крайней мере в научных исследованиях, нужно пользоваться весьма осторожно, обязательно указывая, о каком временном промежутке и напитке идет речь.**

Самое интересное, что большую часть приведенных в этой таблице значений слова «водка», за исключением малозначащих «кислоты» и «спирта», В. В. Похлебкин сам приводит в специальном разделе «Возникновение термина "водка" и его развитие с XVI по XX век» (стр. 167/87). Более того, из типичных для него многословных, нарочито запутанных пассажей можно вычленить абсолютно правильные формулировки: «…к началу XIX века под словом "водка" понимали исключительно ароматизированные водки, изготовленные по способу XVIII века. <…> …бесцветную и "чистую" водку не только в XVIII веке, но и в XIX веке продолжали именовать исключительно вином» (стр. 174/91).

Эволюция термина «водка»

Период	Значение слова «водка»	Изготавливаемые алкогольные напитки
XVI век	Лекарственный настой на спирту	Горячее вино (частный случай — хлебное вино)
XVII век	Ароматизированный алкогольный напиток	Горячее вино (хлебное вино). Появление ароматизированного напитка, основанного на аптекарском дистилляторском искусстве
XVIII век	1. Ароматизированные напитки на основе хлебного вина 2. Продукт перегонки хлебного вина без ароматизаторов 3. Редко, но уже встречается употребление слова «водка» для обозначения крепкого напитка вообще 4. Кислоты	Хлебное вино. Расцвет дистилляторского искусства. Появление ароматизированных напитков высочайшего качества — ратафий, ликеров и т. п. Основой для всех напитков является хлебное вино
Первая половина XIX века	1. То же, что и в XVIII веке, кроме обозначения кислот 2. В бытовом и литературном языке все чаще встречается расширительное употребление слова «водка» для обозначения крепкого напитка 3. Водкой иногда называют спирт	То же, что и в XVIII веке
Вторая половина XIX века — 1936 год	Расширительное значение слова «водка» из бытового языка переходит в специальную литературу	Хлебное вино. Ароматизированные напитки. Появление прообраза современной водки, представляющего собой

	и занимает доминирующее положение. Теперь этим термином обозначают не только отечественные напитки, но и все мировые дистилляты	смесь ректификованного спирта с водой, пропущенную через древесный уголь без каких-либо посторонних добавок
1936 год по настоящее время — XXI век	Термин «водка» законодательно закрепляется за одним-единственным типом алкогольного напитка — современной водкой. В официальных документах, в бытовом языке, в художественной литературе используется в этом узком значении	Абсолютное доминирование напитка, основанного на разведении ректификованного спирта водой, но в котором, в отличие от дореволюционного периода, для смягчения вкуса допускается использование различных добавок химического (сода, глицерин, различные кислоты) и растительного (пряно-ароматические добавки) происхождения

Если бы В. В. Похлебкин на протяжении всей своей книги придерживался этой терминологии, то картина истории наших с вами крепких национальных напитков выглядела бы совершенно иначе. Ей-богу, мне было бы намного легче думать, что В. В. Похлебкин искренне заблуждается, просто опираясь на неверные предпосылки. Но когда выясняется, что он все прекрасно понимает и использует неосведомленность читателей в своих, пусть даже бескорыстных, целях, на душе становится, честно говоря, пакостно. Но не будем отвлекаться.

Слово «водка» в современном языке означает отнюдь не «крепкий алкогольный напиток вообще». Сегодняшняя водка является вполне конкретной разновидностью крепкого алкоголя, наряду с множеством других. Если бы В. В. Похлебкин ставил перед собой задачу дать точное определение, то его формулировка должна была бы выглядеть так: «Слово "водка" в его современном значении – "крепкий спиртной напиток, представляющий собой смесь спирта-ректификата с водой, как правило, прошедшую дополнительную обработку", – широко известно не только в нашей стране, но и за рубежом».

Эта принципиальная неточность абсолютно необходима В. В. Похлебкину для последующих логических построений.

Он приписывает слову «водка» значение, которое оно давно

утратило, ибо без такой трактовки рушится вся цепочка его доказательств. Повторю: современное значение слова «водка» – отнюдь не «крепкий спиртной напиток вообще»; такое значение, как видно из таблицы, водка имела лишь в довольно коротком историческом периоде – во второй половине XIX века и только исключительно в бытовой лексике, окончательно утратив его в 1936 году. Современный ГОСТ 51355 от 2001 года дает практически не отличающееся от первоначального определение: «водки – спиртные напитки, крепостью 40,0-45,0, 50,0 и 56,0 %, полученные обработкой специальным адсорбентом водно-спиртового раствора, с добавлением ингредиентов или без них, с последующим фильтрованием» [32] .

Уже несколько поколений россиян знают водку только в одной ее ипостаси: если отбросить мало что говорящие потребителю фильтрование и обработку адсорбентом и представить суть водки в обнаженном и неприкрашенном виде, то это – разведенный спирт. Если бы В. В. Похлебкин признал это с самого начала, все его исследование, озаглавленное «История водки» (а не «История русских крепких спиртных напитков»), должно было свестись к поиску даты появления в России оборудования, способного в промышленных масштабах производить необходимый для водки ректификованный спирт. Более того, сама дата появления в России ректификационных колонн ничего не давала бы для истории водки, поскольку вначале, как и во всем мире, эти колонны использовались для производства спирта, идущего исключительно на удовлетворение нужд бурно развивающейся в те время промышленности.

И надо было найти тот промежуток времени или конкретную дату, когда кому-то пришла в голову идея использовать разбавленный ректификованный спирт в качестве алкогольного напитка. Прообраз современных ректификационных колонн – аппарат Савалля – был впервые продемонстрирован на парижской выставке только в 1867 году [33] , а значит, даже теоретически эту дату надо считать самой ранней, с которой должно было бы начаться исследование В. В. Похлебкина (понятно, что от демонстрации на выставке до оснащения в промышленности, тем более в России, должен был пройти срок, и немалый). Но В. В. Похлебкину надо было доказать, что водка – очень древний продукт, так что вторая половина XIX века ему никак не подходила. Вот и пришлось сознательно применить к «водке» давно устаревшее значение и заняться, по сути, историей русских крепких напитков. Эта подмена понятий дала В. В. Похлебкину возможность выстроить генеалогическое древо водки начиная с XV века.

Прием нехитрый и давно в истории знакомый. Широко известно, что при Василии III специально для обоснования царского происхождения русских князей составлена мифическая генеалогия, выводившая родоначальника русских князей Рюрика от римского цезаря Августа [34] .

В. В. Похлебкин, несомненно, был ученым, умным и талантливым исследователем. Если бы он проводил изыскание без каких-либо идеологических и политико-экономических установок, он не мог бы не заметить непреложный факт разделения истории русских крепких напитков на два четких периода: истории русских дистиллятов и истории русских же напитков на основе ректификованного спирта. **Дистилляты и разведенный спирт не имеют между собой ничего общего ни по технологии, ни по органолептическим качествам, ни по химическому составу. В. В. Похлебкин же этого «не замечает».**

А зря. Это тот самый случай, когда с водой выплескивают ребенка. Допустим, что его исследование действительно было инициировано претензиями Польши на «первородство» в отношении водки. Но ведь в этом случае систему защиты и нападения логично было бы выстраивать совершенно в иной плоскости. Ко времени этих якобы претензий Польша и Советский Союз конкурировали на внешних рынках не своими историческими дистиллятами, которые они окончательно утратили с момента введения в 1895 году царской винной монополии (Польша в то время входила в состав Российской империи), а современной водкой, то есть разбавленным спиртом. А раз так, надо было бы всего лишь установить, какая страна стала первой разливать в бутылки разведенный спирт и наклеивать на них этикетку с названием «Водка». А поскольку ко времени спора история спирта-ректификата насчитывала всего лишь чуть более ста лет, то не составляло никакого труда по архивным материалам установить первенство. И позиция Польши в такой постановке была явно слабее, так как во времена возникновения современной водки Польша входила в состав Российской империи, но, естественно, в отличие от Советского Союза, не являлась ее правопреемницей.

Так почему В. В. Похлебкин зарылся во времена, от которых остались скудные сведения не только о спиртных напитках, но и об истории России вообще?

Мы уже знаем, что в реальности никакого суда с Польшей не было. Поэтому, скорее всего, аргументация В. В. Похлебкина нужна была – по аналогии с мифической генеалогией русских царей – для того, чтобы облагородить, в общем-то, ничем не примечательный спиртной напиток под названием «водка». В. В.

Похлебкин, по всей видимости, ставил своей задачей создание маркетологической легенды, которая помогла бы нашим экспортным организациям. Ведь им приходилось конкурировать с действительно древними национальными напитками других народов, дистиллятами, которые, как правило, обладают яркими вкусоароматическими особенностями. И если на этом вкусовом поле водка явно проигрывала (европейцы, американцы, как, впрочем, и другие народы, до сих пор в массе своей предпочитают национальные ароматные дистилляты, используя водку почти исключительно в качестве составляющей коктейлей), то древняя генеалогия позволяла ей хотя бы находиться в общем ряду древних спиртных напитков. Для внутреннего пользования такая легенда тоже была весьма желательной. **Раз уж отечественных крепких спиртных напитков, кроме разведенного спирта, у нас нет, пусть население хотя бы гордится его историей и достоинствами, заключающимися в практическом отсутствии примесей.**

Но и в такой постановке остается непонятным, почему В. В. Похлебкина не устраивал общепринятый подход к решению подобного рода вопросов. Он сам пишет: «Производство всех европейских видов крепких спиртных напитков имело фиксированную первоначальную дату: 1334 год – коньяк, 1485 – английские джин и виски, 1490-1494 – шотландское виски, 1520-1522 годы – немецкий брантвайн (шнапс)» (стр. 9/3). В принципе он прав – только вот непонятно, из каких источников взяты эти даты, которые вызывают большие сомнения.

Коньяк – это дистиллят из виноградного вина, обязательно выдержанный в бочках и, по определению авторитетного французского словаря «Ларусс», «произведенный в Коньяке и прилегающих к нему районах департамента Шаранта». Достоверно известно, что выдержка в бочках во Франции стала применяться не ранее XVII века [35] , следовательно, в указанное время если что-то и родилось, то не коньяк, а просто некий винный дистиллят.

Вся литература, посвященная истории возникновения крепких дистиллятов в Англии и Шотландии, отмечает, что виски первоначально возник в Шотландии в 1494 году [36] , джин – вообще изначально голландский напиток, изобретенный в XVII веке и позднее перенятый англичанами в 1680-е годы [37] .

Первое документально зафиксированное упоминание о немецком «брантвайне» датировано 1437 годом [38] .

Так или иначе, если оставаться в рамках общепринятых тенденций, то надо искать документ, в котором впервые зафиксирован факт производства и потребления (производство,

конечно, важнее, потреблять можно и привозные напитки) крепких спиртных напитков методом дистилляции на территории средневековой Руси. В. В. Похлебкин приводит такую дату: «1506 год – шведский источник сообщает, что шведы вывезли из Москвы особый напиток, называемый "горящим вином"» (стр. 90/46). Ни указания на источник, ни самого текста, однако же, не приводится. Серьезные сомнения по этому поводу невольно внес большой поклонник творчества В. В. Похлебкина Игорь Шумейко. В своей книге «10 мифов о русской водке» [39] он пишет:

...

> *Есть наш торговый договор 1505 года со Швецией. Были корабли с товарами из России. Какими? Данных нет. Но в Швеции о ту пору был соляной налог. Сохранились списки уплаты налога, а следовательно, и количества потребляемой соли каждой деревней и даже КАЖДОЙ семьей. И вот в интересующий нас год зафиксирован резкий скачок потребления соли. Тонкий анализ, достойный лучшего детектива, и шведские ученые признают, что подобное резкое увеличение может коррелировать только с резким изменением их «шведского» стола. Соленое мясо, рыба, сало, овощи и т. д. Узнаете? Полный закусочный ассортимент! И самые серьезные исследования подтвердили: такое резкое и значительное изменение национальной кухни могло означать ТОЛЬКО ОДНО. И факт продажи русской водки был признан шведскими учеными.*

Очевидно, что И. Шумейко полностью пересказывает аргументы В. В. Похлебкина, включая «признание» безымянных «шведских ученых». Правда, с одним важным уточнением: оказывается, нет документа, в котором прямо говорится о том, «что шведы вывезли из Москвы особый напиток, называемый

"горящим вином"», а есть сообщение шведского источника о резком увеличении потребления соли.

Что же касается вывода И. Шумейко о непреложной связи между появлением водки и увеличением потребления соли, то, согласитесь, думающий человек не может принять его безоговорочно. Это сколько же надо было завезти русского горячительного, чтобы хватило на всю Швецию! Это как же должны на него накинуться ВСЕ шведы, чтобы это отразилось на статистике! И с какой скоростью должно было это произойти, чтобы в 1505 году водку завезли – и в этом же году статистика зафиксировала всплеск потребления соли!

Так не бывает. Даже сам В. В. Похлебкин, приводя этот пример с солью (стр. 131/68), далеко не столь категоричен, как его последователь. И пусть никого не смущает разница в датах. В. В. Похлебкин сам путается, называя то 1506, то 1505 год. Вот, пожалуйста: «1505 год. Впервые отмечены факты экспорта русской водки в соседние страны (Швецию, Чудскую землю Эстонию, в земли Ливонского ордена)» (стр. 200/105). Так какую же дату считать первым упоминанием?

В то же время существует документ, четко датируемый 1517 годом, который В. В. Похлебкин не приводит. А между тем в нем четко зафиксировано и производство, и потребление напитка, изготовленного методом перегонки. Именно в этом году вышло первое издание «Трактата о двух Сарматиях», в котором автор, польский историк и географ Матвей Меховский, пишет, что жители Московии «часто употребляют горячительные пряности или перегоняют их в спирт, например мед и другое. Так, из овса они делают жгучую жидкость, или спирт, и пьют, чтобы спастись от озноба и холода» [40] .

Правда, Матвей Меховский никогда сам не был в Московии и в других русских княжествах, все свои описания он делал с чужих слов, и к его свидетельству следовало бы отнестись с достаточной долей осторожности. Но именно в 1517 году Московское княжество посетил с посольской миссией Сигизмунд Герберштейн, который подробно описал свое путешествие в изданной в 1549 году книге «Записки о Московии» [41] : «В рыбные дни мне привозили забитую рыбу и много больших копченых на воздухе без соли осетров; еще графинчик с водкой (в оригинале "pranndt Wein"), которую они всегда пьют за столом перед обедом». И еще: «Наконец стольники вышли за кушаньем [снова не оказав никакой чести государю] и принесли водку (в оригинале "aqua vitae"), которую они всегда пьют в начале обеда…»

Немецкий термин «pranndt Wein» и латинский – «aqua vitae»

(оставим на совести переводчика употребление слова «водка») совершенно однозначно указывают на то, что во время путешествия автора в 1517 году продукты перегонки спиртосодержащего сырья в Московии уже были в повседневном обиходе. Разница между 1506 и 1517 годом в историческом плане несущественна, поэтому, не оспаривая приведенных В. В. Похлебкиным данных, согласимся, что этот период может быть принят за «фиксированную первоначальную дату» начала русского винокурения.

Чем же не устроила В. В. Похлебкина им же самим приведенная дата – 1506 год? Если отбросить подозрение, что при таком подходе исследование теряло научную солидность, сократившись минимум вполовину (примерно столько приходится на исторические изыскания), остается предположить, что автором двигал азарт неудовлетворенного исследователя. Все понимают, что первое упоминание о производимом напитке на самом деле – дата условная. Естественно, что производство его начиналось раньше. В. В. Похлебкина, видимо, эта условность не устраивала, и он решил установить более точную дату на основе анализа всей совокупности исторических данных, имеющихся в нашем распоряжении.

В таком решении нет ничего предосудительного, более того, именно такой подход во многих случаях доминирует в исторической науке и позволяет с той или иной степенью достоверности заполнить белые пятна в отсутствие неопровержимых доказательств.

Сразу оговорюсь, что «установленный» В. В. Похлебкиным период возникновения русского винокурения во второй половине XV века не вызывает у меня внутреннего отторжения. Вполне возможно, что так оно и было. Я лишь показываю несостоятельность и недопустимость в научном исследовании используемых им методов и подходов. **У В. В. Похлебкина сплошь и рядом первоначально осторожные предположения незаметно переходят в разряд абсолютно доказанных без достаточных на то оснований. И речь в его исследовании идет не о версии, а якобы о научном факте.**

Каким же образом В. В. Похлебкин устанавливает период возникновения винокурения в нашей стране? В этом отношении он дает ясный и понятный критерий, являющийся краеугольным камнем его методологии:

…

Существует, один крайне важный признак, являющийся своеобразным точным сигналом, свидетельствующим о наличии винокурения в любой стране как более или менее налаженного и регулярного производства. Этот признак – резкое изменение налоговой политики, налоговой системы в результате введения нового фискального фактора: винной монополии, охватывающей, как правило, и производство, и сбыт хлебного вина.

Именно хлебное вино, поскольку его изготовление базируется на таком мериле стоимости, как хлеб, зерно, лежащем в основе экономики любого средневекового феодального государства, сразу же по возникновении становится объектом пристального внимания со стороны государства и главнейшим предметом государственной монополии. Тем более это должно было произойти в русском феодальном государстве с его ярко выраженным земледельческим характером хозяйства, с его зерновым направлением в земледелии. В то же время не только сырье для водки, но и сам результат водочного производства, сама водка, как только ее начинают производить и выставлять на рынок, моментально выступает в качестве концентрированного, более портативного и более ценного, компактного выражения зерновой, хлебной стоимости, и внимание к ней не только органов государственного фиска, но и частных производителей и торговцев максимально возрастает.

Все это, вместе взятое, дает возможность буквально с точностью до года и месяца определить начало создания винокурения по дате введения винной монополии (стр. 65/33).

Но чуть далее автор признает:

...

Однако в России подобных, да и иных экономических документов, относящихся к XIV-XV векам, не сохранилось. Вот почему устанавливать факт введения винной монополии нам придется не юридически, на основе определенного документа – распоряжения, закона или фиксированной директивы, а чисто исторически – на основе анализа изменения условий, отражающих фактически наступивший экономический сдвиг, то есть на основе данных о резком расширении посевных площадей, посевов зерновых, значительном росте сборов урожая, явном скачке в увеличении оборотов торговли, заметном появлении повышенной потребности в деньгах, в переходе к товарно-денежным отношениям или в резком расширении масштабов таких отношений на внутреннем рынке» (стр. 68/35).

Итак, по В. В. Похлебкину главным признаком создания винокурения является факт установления винной монополии. Если принять этот тезис, то придется признать, что практически во всех странах Европы производство крепких спиртных напитков методом дистилляции (а дистилляция, собственно, и есть винокурение) так и не возникло, так как в этих странах никогда и ни в каком виде не существовало государственной винной монополии. Исключением является Швейцария, в которой

частичная монополия (она не распространялась на крепкие напитки, изготовленные из плодово-ягодного сырья) была введена с 1887 года [42] .

Абсурдность такого подхода применительно к странам, имеющим общепризнанно древнюю культуру изготовления своих национальных крепких напитков из самого различного, в том числе из зернового, сырья, очевидна.

Но особенно нагляден пример Польши. Работа, проведенная в польских архивах, показала, что развитие винокурения в наших странах происходило практически одновременно. Роднило наши народы не только общее славянское происхождение, но и территориальная близость и общность сырьевой базы винокурения. Однако в Польше, в отличие от России, сохранилось гораздо больше архивных документов, и для установления периода возникновения винокурения не приходится прибегать к сложным экономическим, социально-психологическим и технологическим исследованиям. Изучение архивных материалов дает четкие документальные основания для обозначения периода начала польского винокурения не позднее чем с 1450-х годов [43] .

Но вот ведь какая незадача: в Польше никогда не было и не могло быть винной монополии. Дело в том, что Польша на протяжении всей своей истории (исключая новейшую) не была сильным централизованным государством. Мало того что короли в ней избирались, но и власть их была серьезно ограниченна. Шляхетские вольности были неотъемлемой частью этого своеобразного государства, и посягать на них было настолько опасно, что когда в 1795 году большая часть Польши вошла в состав Российской империи, образовав так называемое Царство Польское, то даже абсолютная российская монархия не решилась связываться с вольнолюбивой шляхтой, оставив ей большинство привычных привилегий, в том числе и в области винокурения. В этих условиях ни о какой государственной монополии и речи быть не могло.

Интересная картина получается: монополии не было, а винокурение было. Но ведь В. В. Похлебкин в обоснование своего тезиса утверждает: «Во всех странах мира производство водки частным лицам категорически, подчас под страхом сурового наказания, запрещалось во все времена. Исключения из этого правила были крайне редки и носили временный характер» (стр. 67/34). Другими словами, по В. В. Похлебкину выходит так: есть винокурение – есть и монополия, нет монополии – нет винокурения. Но в подтверждение своего постулата автор не приводит ни одной ссылки, ни одного примера. И это не

удивительно, потому что он не смог бы этого сделать при всем желании, так как невозможно документально подтвердить то, чего не было.

Тем не менее примем на время постулат о связи винной монополии с возникновением винокурения и посмотрим, как же в отсутствие документальных материалов о ее введении автор устанавливает время начала столь необходимой ему монополизации. В. В. Похлебкин на 70 с лишним страницах (а это более четверти всей книги) рассматривает экономическую, политическую и социальную ситуацию в различных русских княжествах, особенно в Московском, которое стало центром объединения русских земель. Исторический период, на котором В. В. Похлебкин сосредоточивает внимание, простирается с 1377 года по 1505-1510 годы.

Нижний предел объясняется тем, что в летописи, повествующей о поражении русского ополчения в сражении 2 августа 1377 года на реке Пьяной, скрупулезно описываются детали пьянства русского войска, послужившего причиной поражения, в том числе дается подробный перечень употреблявшихся напитков. В их число входили только мед, мордовское пуре, брага и пиво. Хлебное и какое-либо иное вино не упоминается. Из этого делается вывод, что до этой даты винокурения на Руси точно не было. В принципе с этим можно согласиться.

Верхний предел обосновывается тем самым мифическим упоминанием в 1506 году в шведском источнике о наличии в Москве напитка, называемого «горящим вином». И хотя мы только что убедились, что этого упоминания не было, не будем слишком придирчивы. Тем более что В. В. Похлебкин, видимо понимая слабость своей позиции, на всякий случай приводит интервал 1505-1510 годы, несмотря на якобы наличие «источника с точной датой».

В итоге никаких данных о введении винной монополии В. В. Похлебкин не приводит – а ведь именно ради этого он и завел разговор о датах. Конкретных данных нет, но в голове читателя остается тезис: монополия и винокурение неразрывно связаны.

Я отнюдь не специалист по истории древней и средневековой Руси и поэтому вполне допускаю, что в данном случае В. В. Похлебкин достаточно корректен, тем более что из немногочисленных (к большому сожалению) ссылок можно предположить, что основные факты и попытки реконструкции тогдашней действительности почерпнуты им из трудов дореволюционных историков Н. М. Карамзина и А. И. Никитского, а также некоторых советских авторов. Могу даже согласиться с

попытками автора связать некоторые заметные исторические события с возникновением винокурения. Но совершенно не согласен с немотивированным переводом предположений в разряд неоспоримых доказательств.

Анализ предпосылок к возникновению винокурения в «Истории водки» начинается с раздела, озаглавленного «Экономические факторы, условия и признаки появления винокурения» (стр. 63/33). Но в самом изложении обозначенные цели явно не выделены – речь автора льется легко и свободно, однако, к сожалению, «факторы, условия и признаки» в разделе не перечислены. Придется это сделать самим.

Первый признак – введение винной монополии. «На смену бесконтрольному, свободному и неограниченному производству виноградного вина, березовицы, кваса, вареного и ставленного меда, домашнего солодового пива и браги приходит вдруг, внезапно, жесткая, беспощадная, скрупулезно проводимая "государственная регалия" на выделку хлебного спирта» (стр. 66-67/34).

Второй признак – резкий экономический скачок, характерный для появления винокуренного производства (стр. 69/35).

Третий признак – сокращение к XV веку потребления дикого меда, исконного сырьевого естественного ресурса, для производства русских национальных алкогольных напитков – ставленного и вареного медов (стр. 70/35).

Четвертый признак – изобретение смолокурения, дегтесидения и появление технических средств этих производств (стр. 70/35).

Пятый признак – наличие исторической цели, на которую государству были бы необходимы огромные капиталовложения (стр. 70/35-36).

Шестой признак – появление новых видов «торговых точек» (кружечных дворов и царевых кабаков), запрещение продажи водки в частных лавках всех видов (стр. 71/36).

Далее В. В. Похлебкин выделяет дополнительные признаки в разделе «Социальные, социально психологические, моральные и идеологические последствия появления винокурения в России, служащие сигналом для установления времени появления водки» (стр. 72/36). В данном случае все сказанное для предыдущего раздела сохраняет силу, поэтому перечислим выявленные признаки (последствия), сохранив при этом сквозную нумерацию для удобства дальнейшего обсуждения.

Седьмой признак – статистические показатели роста пьянства (стр. 72/37).

Восьмой признак – постепенный отход от патриархальной

морали (стр. 72/37).

Девятый признак – появление новых конфликтов; заметное ускорение социального расслоения и классовой дифференциации общества (стр. 72/37).

Десятый признак – использование водки как социально-политического инструмента, в частности – спаивание народов Севера (стр. 72/37).

Одиннадцатый признак – рост городского нищенства (стр. 73/37).

Двенадцатый признак – заболеваемость, эпидемии и эпизоотии (стр. 73/37).

Здесь я абсолютно согласен с В. В. Похлебкиным: **все перечисленные признаки могут иметь отношение к винокурению. А могут и не иметь. Особенно если и самих признаков не было…** Так как же автор доказывает существование этих признаков в рассматриваемый период и, самое главное, их связь с наличием винокурения?

Первый признак – введение винной монополии. Странно, но доказательству существования этого важнейшего, с точки зрения В. В. Похлебкина, фактора он уделяет удивительно мало места. Собственно, во всей книге я нашел только два коротких абзаца на эту тему:

…

> *Этот год (1478 г.) можно принять, безусловно, за год введения винной монополии, поскольку именно в это время была введена фактическая монополия государства на внешнюю торговлю, предприняты такие законодательные шаги, которые говорили о введении общего финансового контроля государства за доходами от производства и торговли. А это значит, что такие удобные для монопольного производства и налогообложения продукты, как соль и водка, подверглись монополизации, несомненно, в первую очередь, либо раньше полного окончательного введения контроля казны за*

торговлей (изгнание иностранцев), либо одновременно с постановлением о контроле (стр. Ю7/54-55).

На протяжении всего раздела В. В. Похлебкин безапелляционно утверждает, будто установление монополии государства на внешнюю торговлю и введение финансового контроля прямо указывают на наличие в стране винной монополии : дескать, раз уж внешнюю торговлю монополизировали, то винокурение уж сам бог велел, поэтому далее о винной монополии говорится как о доказанном факте. **Но ни до, ни после этого заявления не приводится НИ ОДНОГО соответствующего документа** – только намного позже мы находим упоминание об иностранном источнике, сведения из которого, похоже, и дали основание для вывода о введении монополии:

...

Как раз именно на 70-е годы (т. е. на период 1472-1478 гг.) падает и сообщение Иосафата Барбаро, венецианского путешественника, ученого, политического деятеля и купца, о том, что Иоанн III ввел монополию на все алкогольные напитки, производимые в России, в том числе даже на питный мед и пиво.

Это единственное историческое свидетельство иностранца о приблизительной дате введения монополии на алкогольные напитки в России не называет конкретно продукта, который получался в результате винокурения, но оно ясно говорит о монополии и употребляет именно этот термин, который, как мы знаем, всегда сопутствует только хлебному вину, а не алкогольным напиткам традиционно ритуального типа. Но Барбаро подчеркивает, что при Иоанне III

даже употребление хмеля сделалось исключительной собственностью казны. Он лишь не сообщает точной даты, когда, с какого момента было введено это правило. Но зато благодаря ему мы уже совершенно точно можем датировать 70-ми годами XV века (между 1472 и 1478 г.) возникновение напряженности в обществе по поводу введения монополии на алкогольные продукты… (стр. 127/56).

Как всегда в таких случаях, заглядываем в первоисточник [44] .

…

§ 55. …Там нет винограда, но одни изготовляют вино из меда, другие варят брагу из проса. И в то и в другое кладут цветы хмеля, которые создают брожение; получается напиток, одуряющий и опьяняющий, как вино.

§ 56. Нельзя обойти молчанием одного предусмотрительного действия упомянутого великого князя: видя, что люди там из-за пьянства бросают работу и многое другое, что было бы им самим полезно, он издал запрещение изготовлять брагу и мед и употреблять цветы хмеля в чем бы то ни было. Таким образом, он обратил их к хорошей жизни.

И это все, что написал Барбаро о хмельных напитках. В. В. Похлебкин пишет, что Барбаро «не называет конкретно продукта, который получался в результате винокурения, но оно *(историческое свидетельство)* ясно говорит о монополии и употребляет именно этот термин, который, как мы знаем, всегда сопутствует только хлебному вину, а не алкогольным напиткам традиционно ритуального типа». В. В. Похлебкин не сомневается,

что на Руси уже существуют «продукты винокурения», но ведь Барбаро четко перечисляет увиденные им напитки, и в его повествовании нет ни одного слова, дающего основания предполагать наличие продуктов перегонки. Можно, конечно, зацепиться за термин «вино», но, во-первых, В. В. Похлебкин неоднократно говорит, что слова «винокурение» и «вино» относятся только к продуктам на основе хлебного вина, а Барбаро ясно говорит о «вине из меда», а во-вторых, для венецианского путешественника совершенно естественно употребление привычного ему термина к слабоалкогольному напитку. В противном случае он, скорее всего, употребил бы термин «аква вита». А русский переводчик перевел бы его словом «водка».

Теперь попробуйте найти в тексте место, где иностранный путешественник «ясно говорит о монополии и употребляет именно этот термин». Естественно, не найдете. Единственное, о чем он упоминает, – это о том, что великий князь запретил изготовлять пиво и мед. В приведенном контексте речь идет скорее о попытке установления сухого закона, в результате чего великий князь «обратил их к хорошей жизни». То есть его действия были направлены на прекращение пьянства – и ни слова не говорится о том, что царский запрет связан с введением государственной монополии на крепкие напитки.

Более того, если бы это произошло, то ни о каком «обращении к хорошей жизни» и речи быть не могло. **Наша история свидетельствует: когда в последующем была провозглашена царская регалия на винокурение и торговлю вином, вот тогда и началась история действительного спаивания населения** , по крайней мере его части. И это вполне объяснимо – регалия на то и регалия, чтобы иметь с нее наибольший доход. А в нашем случае доход напрямую зависит от числа пьющих, как тогда говорили «питухов», и власть, как бы она внешне ни заботилась о «народной нравственности», по сути своей, всемерно поощряла потребление вина, приносящего ей весьма существенный доход.

Итак, действительный текст Барбаро о «запрещении употреблять цветы хмеля в чем бы то ни было» В. В. Похлебкин подогнал под необходимый ему постулат о винной монополии.

Когда в самом начале своей книги я сравнивал исследование В. В. Похлебкина с произведениями Дэна Брауна, имелось в виду как раз такое вольное обращение с историческими свидетельствами. В дальнейшем мы увидим, что это далеко не единственный случай, а сейчас давайте проследим, что же произошло. В. В. Похлебкин использует действительно существующие факты: реальный персонаж – Иосафат Барбаро,

реально существующий труд, в котором он описывает увиденное в русских землях, в том числе и в Московском княжестве, упоминание об опьяняющих напитках и о запрещении их изготовления. (Кстати, у историков до сих пор нет единого мнения насчет того, бывал ли Барбаро в Московии лично или довольствовался рассказами о ней, услышанными в Золотой Орде.)

А дальше, как и у Дэна Брауна, начинается совершенно вольное дополнение реальных фактов вымышленными, необходимыми для убедительного обоснования заранее придуманного сюжета.

Короче говоря, первый признак не находит ни малейшего документального подтверждения. И это удивительно, так как для других гораздо менее значимых моментов В. В. Похлебкин приводит массу исторических данных, заполняя книгу подробным перечислением событий, происходивших на Руси в описываемый период, и демонстрируя энциклопедические знания по самым разным вопросам. Но ведь В. В. Похлебкин и сам говорит, что необходимых документов, относящихся к XIV-XV векам, не сохранилось, а потому факт введения винной монополии придется устанавливать не юридически, а «на основе анализа изменения условий, отражающих фактически наступивший экономический сдвиг, то есть на основе данных о резком расширении посевных площадей, посевов зерновых, значительном росте сборов урожая, явном скачке в увеличении оборотов торговли, заметном появлении повышенной потребности в деньгах, в переходе к товарно-денежным отношениям или в резком расширении масштабов таких отношений на внутреннем рынке» (стр. 68-69/35). Поэтому перейдем к рассмотрению остальных принципов, так как все они появились с одной декларированной целью – доказать установление винной монополии. Но помня об этом, мы все-таки не будем сужать задачу и посмотрим на доказательную базу более широко. Ведь теоретически может оказаться, что приведенные сведения, пусть они даже и не имеют отношения к монополии, могут тем не менее свидетельствовать о самом факте начала винокурения. Так что последуем за логикой автора «Истории водки».

Второй признак – резкий экономический подъем, который особенно характерен для появления винокуренного производства.

В доказательство приводится длинный хронологический перечень важнейших экономических событий исследуемого периода (стр. 101-103/51-52). Приведем часть из них.

...

1375 г . – куны (кожаные и меховые деньги) последний раз упомянуты во внешнеполитическомдоговоре Московского государства. Прекращение их приема с этого времени для оплаты государственных платежей.

1380-1390 гг. – резкое возрастание значения денег в торговле и в политике Московского государства…

1387-1389 гг. – введение серебряной монеты великого князя Московского и всея Руси с его изображением и гербом. Полное прекращение приема кун и мехов как платежного средства во внутренней торговле (первая денежная реформа в Московском государстве), сбор и сжигание кун, обмененных на серебро…

1410 г. – новгородское правительство отменяет кожаные деньги в Двинской земле (Заволочье) и в самом Новгороде, переходя во внутренней торговле и в торговле с колониями на шведскую и литовскую монеты (эртуги и гроши). Во внешней торговле с Западом (Ганзой, Голландией, Францией, Швецией, Данией) остается древнее средство обмена – серебро в слитках (гривна) …

1420 г. – Новгород вводит свою «национальную» серебряную монету по типу московской…

1462 г. – «серебряный бунт» в Новгороде. Отказ народа принимать новую серебряную монету (тонкие «чешуйки»), которую новгородское правительство стало выпускать, пытаясь выйти из состояния «серебряного голода».

1478 г. – полная ликвидация в русском централизованном государстве торговли иностранцев своими товарами непосредственно на внутреннем рынке, а также отказ от использования иностранных купцов в качестве торговых агентов Русского государства на зарубежных (внешних) рынках (до 1553 г.).

Из анализа фактов, перечисленных в этом обширном перечне (причем сам анализ остался за кадром, автор сам для себя проанализировал и сообщает), В. В. Похлебкин выделяет единственное и действительно наиболее важное – замена прежних денег и введение новых средств оплаты товаров и труда. При этом на конец 80-х годов XIV века и начало 10-х годов XV века приходится переворот в области торговли и товарно-денежных отношений, что означает победу нового типа отношений.

И все – больше к приведенному выше перечню В. В. Похлебкин не возвращается. Казалось бы, для чего же В. В. Похлебкину приводить перечень целиком, если в обосновании второго признака он практически не участвует? Все дело в том, что наряду со временем В. В. Похлебкин обосновывает и место возможного возникновения винокурения. По его мысли, таким местом могло быть только Московское государство (соответствующему обоснованию посвящен целый раздел книги), и приведенный перечень преследует цель доказать это.

Будем считать, что факт переворота в области торговых и товарно-денежных отношений и победы нового типа отношений установлен. Какая же связь с введением винной монополии и с самим винокурением прослеживается в данном случае? А никакой. У В. В. Похлебкина об этом ни слова.

Гораздо плодотворнее в этом смысле другое обстоятельство, и, несмотря на то что в перечне событий оно почему-то отсутствует, В. В. Похлебкин его рассматривает намного подробнее. Речь идет о введении в первой половине XV века новой, более прогрессивной системы земледелия – трехполья:

…

Это позволило Московскому государству не только сравнительно

легко преодолеть нехватку хлеба в неурожайные во всей остальной Руси годы, окончившуюся трагически для Новгорода, но и накопить излишки хлеба, несмотря на усилившийся расход его в связи с увеличением населения не только за счет рождаемости, но главным образом за счет притока пришлых людей… создававшиеся излишки хлеба ставили Московское государство в уникальное положение в это время (стр. 10/53). <…> Этот факт, не замеченный и не оцененный по достоинству до сих пор историками, ясно указывает на причины более раннеговозникновения в Московском государстве условий для создания винокурения по сравнению с другими государствами Восточной Европы (стр. 105/53).

Бог с ними, с «другими государствами» (это уже относится к другой идее В. В. Похлебкина об отечественном приоритете в деле создания винокурения), но мысль о том, что излишки хлеба (если они действительно были; у автора, как всегда в важных случаях, полностью отсутствуют конкретные ссылки) могли подтолкнуть к возникновению винокурения (дистиллят из зерна сохранять намного проще – он компактнее и не портится), представляется вполне здравой и обоснованной. Но только в качестве предположения. К сожалению, дальнейшего развития и какого-либо еще подтверждения эта плодотворная идея не получила.

Третий признак – сокращение к XV веку потребления дикого меда, исконного сырьевого естественного ресурса, для производства русских национальных алкогольных напитков – ставленного и вареного медов.

Это свое утверждение В. В. Похлебкин абсолютно не аргументирует. По этому поводу я нашел у него одну-единственную фразу: «Уже в XV веке запасы меда сильно сокращаются, он удорожается в цене и потому становится предметом экспорта за счет сокращения внутреннего потребления, ибо находит спрос в Западной Европе» (стр. 30/14). Но и в ней, на мой взгляд, отсутствует элементарная логика,

причина перепутана со следствием. **Удорожание может произойти за счет увеличения экспорта по цене спроса, при этом может возникнуть дефицит на внутреннем рынке, но очень трудно представить себе ситуацию, при которой мед становится предметом экспорта, потому что в Московии его стало мало и он подорожал.**

Попробуем рассуждать логически. Нехватка меда для производства традиционных охмеляющих напитков может быть вызвана, на мой взгляд, только двумя серьезными причинами: сокращением его производства или отправкой большей его части на экспорт. Версия с экспортом в таких количествах представляется маловероятной. Мое знакомство с документальными источниками при изучении ситуации с дистилляцией крепких напитков в других странах показывает, что у всех близлежащих соседей своего меда было навалом, а с дальними странами торговля была эпизодической, носящей, скорее, единичные случаи. Медом, конечно, подторговывали, но сумасшедшего спроса, скорее всего, не было.

Остается сокращение производства. Если учесть, что пчеловодство тогда было исключительно бортническим, о чем неоднократно говорит и В. В. Похлебкин, то единственной причиной уменьшения количества меда могло быть сокращение лесных массивов, а вместе с ними и мест обитания диких пчел. Исчезновение лесов, в свою очередь, может быть вызвано их массовой вырубкой в связи с резко возросшим спросом на древесину.

Что же такого должно было произойти в XV веке, чтобы россияне остервенело набросились на свои леса ради удовлетворения, как бы сейчас сказали, потребностей рынка? Исторические данные о том периоде не дают никаких оснований для такого хищничества. Да и «похлебкинские переломные моменты» не содержат в себе ни явных, ни скрытых мотивов для подобного развития ситуации.

Таким образом, или я не учитываю чего-то серьезного, или утверждение о сокращении запасов меда носит, мягко говоря, декларативный характер. Само же «сокращение» понадобилось для того, чтобы положить еще один кирпичик в фундамент обоснования движущих сил, способствующих возникновению винокурения именно в XV веке.

Напоследок позвольте мне с известной долей иронии попрактиковаться в логическом построении, которое не пришло в голову В. В. Похлебкину, но могло бы в какой-то степени усилить его аргументацию в рассматриваемом вопросе. **Известно, что в XVII веке существовал запрет на винокурение в местностях,**

прилегающих к Москве и Санкт-Петербургу. Эта мера была вызвана стремлением не допустить истребления лесного массива вокруг обеих столиц , вызванного неумеренным потреблением дров, необходимых для винокурения [45] [46] [47] . Это означает, что в ряде случаев существовала реальная угроза для лесных запасов, и связана она была непосредственно с потребностями винокуренной отрасли. Отсюда мы плавно переходим к предположению, что к XV веку на Руси винокурение было настолько развито, что привело к уничтожению лесных массивов, уменьшению ареала обитания диких пчел и, соответственно, к уменьшению запасов меда. Вот так просто и изящно можно перейти от утверждения о сокращении запасов меда к доказательству существования в то время развитого винокурения.

Четвертый признак – изобретение смолокурения, дегтесидения и появление технических средств этих производств.

О привязке к монополии речи здесь вообще не идет. Но зато В. В. Похлебкин утверждает, что «самым близким к винокурению по типу оборудования и технологии следует считать смолокурение» (стр. 52/26). Оставим в стороне экскурс в историю зарождения смолокурения и дегтесидения, предположения о месте его возникновения, лингвистические трансформации наименования дегтя, упоминания о торговле этим продуктом, как не относящееся к сути вопроса, и перейдем к делу. Здесь нам без обширного цитирования не обойтись:

…

> *…бросается в глаза почти полная аналогия с производством алкогольных напитков. Во-первых, XV век оказывается истоком, переломным, в нем (может быть, и в начале, в середине, а не в конце, но все же именно в XV веке, а никак не ранее) появляется смолокурение как производство дегтя. Точно так же и винокурение возникает, по всей вероятности, в этом веке. <…> Как варка смолы, путем выварки ее из сосновых чурок в воде, так и сидка смолы, то есть сухая перегонка*

смолы и дегтя в ямах, предполагали отвод продуктов перегонки (смолы, дегтя) по желобам в другой резервуар. Желоба устраивали при варке смолы вверху чана, а при сидке смолы и дегтя – внизу ямы.Именно эти желоба и породили идею труб (закрытых желобов) в винокурении как необходимого пути для отвода более тонких (лучших) продуктов перегонки.

Таким образом, смолокурение, дегтярное производство породили идею винокурения. Во всяком случае, идея труб и охлаждения не могла сама собой родиться из пивоварения или медоварения, но была вполне естественной и даже неизбежной, непременной в смолокурении. Именно там вновь полученные продукты – горячая смола, кипящий деготь – были слишком горячими и слишком опасными, чтобы можно было пренебречь такой мерой, как охлаждение. <…> Смолокурение, особенно сидка смолы сухим способом, было принципиально новым видом производства, получением экстракта и вполне соответствовало исторически, технологически и технически винокурению, как точно такому же получению экстракта из хлебного (мучного) затора.

Даже тот факт, что вначале и смолокурение и винокурение как типы производства обозначали едиными терминами – «сидение», «сидка» (смолы, вина), то есть медленная высидка, терпеливое и непрерывное производство, указывает на то, что смолокурение не просто исторически совпадало, но и предшествовало винокурению. Ведь высидка,

медленное, постепенное вытапливание из сухих деревянных чурок жидкой смолы, была в первую очередь необходима при производстве дегтя. В винокурении необходимость этой меры была не столь очевидной, ибо там был иной материал – ведь и затор, и результат гонки были жидкими. Между тем первые наставления о винокурении, которые до нас дошли, изобилуют указаниями гнать как можно тише, медленнее, опасаться доводить затор до бурного кипения, сокращать огонь. Это как бы сколок с инструкции дегтярного производства: вытапливать медленно, но все время сидеть и пристально следить за огнем и не прерывать, не останавливать процесс. Точно так же и слово «гнать» (смолу, вино) свидетельствует о том, что смолокурение предшествовало винокурению технологически. Дело в том, что смолу действительно приходилось, в полном смысле этого слова, «выгонять» из дерева, из поленьев, где эта смола находилась, причем выгонять настойчиво, долго, медленно, то есть «высиживать».

Таким образом, в смолокурении все термины, все слова полны смысла – «выгонять», «гнать», «высиживать», «сидеть», все они точно характеризуют суть производства.

В винокурении те же самые слова почти лишены смысла. Здесь они употребляются лишь в значении терминов. И именно это доказывает лучше всего, что речь идет об их заимствовании из другого, сходного производства. В самом деле, из затора, сусла, который в процессе

винокурения варили, подогревали, совершенно не вытекают такие термины, как «высиживать», «сидеть». Ведь кипение, варка затора напоминает скорее варку пищи – щей, каши, тем более что ее цель – быстрее довести затор до парообразного состояния. Термины «гнать», «выгонять» на первый взгляд имеют смысл, ибо из затора действительно «выгоняют» вино, но этот смысл очевиден для нас сейчас, но был вовсе не очевиден, не ясен при возникновении способа винокурения и при его применении. Следовательно, он не мог породить этот термин. Этот термин породило смолокурение, точно так же как и смолокурение и его желоба породили идею винокуренных труб, то есть закрытых, замкнутых желобов, ибо по ним нужно перегнать летучие субстраты: пар, газы, а не смолу (стр. 52-55/27-28).

В принципе идея красивая. Даже не хочется с ней спорить. На самом деле я бы согласился рассматривать ее как интересную гипотезу, если бы она в таком ракурсе и преподносилась. Но В. В. Похлебкин излагает свое видение без тени сомнений. А вот с таким подходом согласиться безоговорочно я уже не могу. Не могу, потому что могут существовать и иные точки зрения.

Более или менее серьезных доказательств у В. В. Похлебкина всего два: аналогия желобов с трубами и совпадение терминологии. Ни то ни другое нельзя принять безоговорочно. Желоба человечество использовало испокон веков. Почему именно смолокуренные желоба привели к мысли использовать в винокурении трубы? Если бы В. В. Похлебкин серьезно пошел по этому пути, то ему необходимо было разобраться, когда на Руси появились трубы, изготавливались ли они самостоятельно и т. п. Кроме того, для процесса перегонки трубы вовсе не являются обязательным элементом. **Любому самогонщику известен метод, использовавшийся еще в Древнем Китае: в большую емкость заливается брага, в ней плавает миска. Емкость**

закрывается крышкой. Кипящая брага испаряется, пары конденсируются на крышке и капают в миску. Где тут трубы? По В. В. Похлебкину же получается, что на Руси посмотрели-посмотрели на смолокуренное производство, произнесли на чистом русском языке «эврика!» и смастерили перегонный куб, хотя между смолокурением и винокурением несравнимо больше различий, нежели общего.

Что же касается терминологии, то здесь натяжка еще больше. Дело в том, что в русском языке любой процесс, связанный с отделением, выделением, обозначался словом, с использованием корня «гон»: «изгонять», «выгонять», «отгонять». Любой длительный процесс, требующий наблюдения, назывался сидкой, а процесс, связанный с выделением дыма или пара, – курением. **Привязка винокурения к смолокурению понадобилась В. В. Похлебкину с одной-единственной целью – определить дату рождения русского винокурения.** В принципе такой подход возможен, если действительно существует привязка явления, которое нужно датировать, к другому явлению – точно определенному во времени. Но в явном виде такая привязка не прослеживается.

Есть у меня еще одно подозрение – действительно ли технология смолокурения такова, как описывает В. В. Похлебкин? Если автор имеет о ней столь же приблизительное представление, как и о винокурении, то может оказаться, что все выстроенное им здание зиждется на весьма хрупкой основе.

Свои соображения я привел только для того, чтобы показать, что по этому достаточно сложному вопросу могут быть и другие альтернативные мнения. В данном случае я не буду ни на чем настаивать. Поэтому отношение к данному вопросу оставляю, как говорили наши предки, «на разумение» читателю.

Пятый признак – наличие исторической цели, на которую государству были бы необходимы огромные капиталовложения.

В. В. Похлебкин ясно формулирует задачи того времени:

…

Такой государственной потребностью в ту эпоху были война за освобождение от татаро-монгольского ига в первую очередь; войны за подчинение удельных княжеств и крупных феодальных

государств – Твери, Рязани и Новгорода – Московскому государству; война за выход к Балтике, за обладание Ливонией с ее портами – Нарвой и Ригой; оборонительные тяжелые войны с наступающей с запада и дошедшей до Можайска Литвой. Наконец, внутренняя война против феодалов бояр внутри Московского великого княжества, против их местничества и центробежных тенденций. И не в последнюю очередь нужны были средства, и немалые, для создания преданного царю нового аппарата насилия внутри складывающегося централизованного государства. Помимо войн были и другие цели: освоение земель к югу от Оки, к востоку от Волги и к северу от Вологды, укрепление казны, расходы на поддержание великокняжеского, а затем и царского престижа. Словом, в конце XIV – первой половине XV века расходов хватало, и в целях не было недостатка (стр. 70/36).

Однако фокус в том, что введение этого признака – прием совершенно безошибочный, но вместе с тем абсолютно «пустой» и ровным счетом ничего не доказывающий. **Вряд ли найдется государство, у которого в какой-то исторический период отсутствуют серьезные цели и которое не нуждалось бы в средствах на их осуществление. Но кто и когда доказал, что наличие цели непременно ведет к появлению средств?** Примитивно говоря, если я страстно хочу купить автомобиль, а денег у меня нет, это вовсе не означает, что я обязательно сделаю гениальное открытие. Странная логика…

То, что производство крепких спиртных напитков методом дистилляции, однажды возникнув и постепенно войдя в повседневный быт практически всех народов, оказало весьма существенное влияние на все стороны экономической и социальной жизни человечества, сомнения не вызывает. Ярослав Кеслер, например, без колебаний относит появление крепких спиртных напитков к разряду «цивилизационных событий», то

есть событий, оказавших судьбоносное влияние на судьбу человечества [48] . В. В. Похлебкин в этом отношении приводит весьма яркое сравнение: «водка подействовала как атомный взрыв в патриархальной устойчивой тишине» (стр. 72/37).

В. В. Похлебкин настолько находится в плену собственной идеи о неразрывной связи монополии и винокурения, что подгоняет под нее, а в ряде случаев и конструирует исторические события. Давайте еще раз вглядимся в его логику. Винокурение сразу же после возникновения обязано стать объектом государственной монополии. Но это еще не все:

...

> *…следует учитывать также и то весьма важное обстоятельство, что водка в средневековой России была одним из первых по времени новоизобретенных промышленных продуктов (порох и вместе с ним огнестрельное оружие хотя и появляются в России почти одновременно с водкой, но являются более сложной технической новинкой, их потому первоначально не производят собственными русскими силами, а импортируют из Западной Европы; кроме того, порох и оружие не становятся известны сразу широким слоям населения, народу). Водка же в качестве фактически первого массового промышленного продукта должна была оказать большое воздействие на экономику страны, а ее «внедрение в массы» должно было произвести более сильный социальный шок.*
>
> *Ведь до тех пор все ремесла, все производства были традиционными, основывались на навыках, методах, приемах и инструментах, созданных предшествующими поколениями и освоенных уже веками, в крайнем*

случае десятилетиями. Следовательно, значительный контингент людей, обслуживающих монополию винного производства и торговли, должен был учиться чему-то абсолютно заново, не имея учителей, традиций, навыков, вынужден был ломать свои прежние представления. И все эти люди впервые в общественных условиях того времени оказались на государственнойслужбе промышленного, а не промыслового и ремесленного характера, на «государственном производстве». Они уравнивались и экономически и социально, быть может, лишь с одной привилегированной профессиональной группой – с кузнецами – и все же фактически оказывались поставлены выше их (стр. 71/36).

Обратите внимание, что **на создание водки** (правильнее было бы говорить об отечественных дистиллятах) **В. В. Похлебкин, в отличие от других производств, отводит меньше нескольких десятилетий – по историческим меркам винокурение должно было создаться практически мгновенно.** Естественно, следует найти причину такого «взрыва»:

…

…(Причина заключается) в мощном росте экономического потенциала государства, а отсюда – создании огромного рынка и втягивания в рыночное хозяйство новых территорий и слоев населения» (стр. 99/50). <…> Такое развитие либо приводит к концентрации капиталов для создания новых производств, либо складывается из-за того, что предварительно уже

были созданы соответствующие производства, давшие сильный экономический эффект.

Иными словами, этот период (1472-1489 годы) либо был периодом, подтолкнувшим возникновение винокурения, либо, наоборот, стал возможен за счет винокурения, за счет использования роста капиталов и экономического развития, полученных от винокурения (стр. 99-100/50).

Как видим, автор совершенно четко связывает выбранный им исторический период с возникновением винокурения. При этом он считает возможным два варианта: либо «мощный рост экономического потенциала государства» привел к созданию и взрывообразному росту винокурения, либо потребность государства в огромных капиталовложениях для воплощения исторических целей (см. формулировку пятого признака) привела опять же к созданию винокуренной отрасли производства.

В последнем случае, правда, непонятно, как это происходило. **Так и представляется заседание Боярской думы, в повестку дня которой входит вопрос изыскания «огромных капиталовложений для воплощения исторических целей». Председательствующий – царь – вопрошает: «Ну, так какие будут предложения по новым источникам доходов? Старых нам на все мероприятия явно не хватит».** Закручинилась Боярская дума. Вопросик-то этот из разряда «поди туда, не знаю куда, принеси то, не знаю что». Выручил один боярин, видать, самый головастый: «Не вели казнить, великий царь, вели миловать. Есть у меня одна идейка, вельми перспективная. Заметил я однова, когда мои людишки мед в корчаге сидели, что при длительном нахождении в печи и при определенном ее ровном тепловом режиме происходила наряду с варкой стихийная дистилляция (эта формулировка дословно принадлежит В. В. Похлебкину, см. стр. 60/30). Попробовал я эту дистилляцию – забористая штука получается, народу нашему понравится. Вели, государь, умельцам твоим технологию ту усовершенствовать и оборудование необходимое придумать для этой, как ее, интенсификации процесса. Только думаю, на то дело сразу и твою царскую монополию ввести надо. Людишки на тот продукт накинутся, а денежки в казну потекут. Вот тебе и капитал на исторические цели».

Конечно, второй вариант – из разряда фантастики. А если события в действительности происходили по первому варианту, в соответствии с которым изначально произошло бурное развитие винокурения, представляете, в каких масштабах должно было это происходить для того, чтобы дать соответствующий экономический эффект? И тогда совершенно непонятно, как же такое мощное производство не оставило никаких документальных следов ни в отечественных источниках, ни у иностранных бытописателей.

В. В. Похлебкин тоже, естественно, задавался таким вопросом и нашел, как всегда, «изящный» и простой ответ, посвятив ему целый раздел под названием «Почему русские летописи и монастырские хозяйственные книги не сообщают ничего о создании винокурения в России, об изобретении русской водки и о введении на нее государственной монополии» (стр. 117/59). Название неточное, потому что в русских летописях и монастырских книгах подобных упоминаний пусть и не так много, как хотелось бы любому исследователю, но вполне достаточно, однако все они относятся к более позднему времени. Поэтому его название надо было бы дополнить словами «…во второй половине XV века», так как именно на этот период В. В. Похлебкин назначил и создание винокурения, и введение связанной с ним монополии.

Что же касается фактологической части данного раздела, я не берусь о ней судить, так как не обладаю специальными знаниями в области всего спектра политических и хозяйственных взаимоотношений того времени. **Но мне все-таки кажется, что намного логичнее объяснить отсутствие упоминаний о винокурении тем, что в указанный период его либо не было, либо оно находилось в начальной стадии развития** , не став еще сколько-нибудь заметным, достойным упоминания явлением. Однако такую версию В. В. Похлебкин даже не рассматривает.

Ну хорошо, допустим, что хитросплетение средневековых интриг и столкновение интересов светской и церковной властей привели-таки к появлению «черной дыры». Но почему в этой дыре оказалось только винокурение? Ведь об остальных значимых событиях того времени сведения сохранились, взять хотя бы упомянутые В. В. Похлебкиным порох и огнестрельное оружие, появившиеся по его версии одновременно с «водкой»…

И как же быть с иностранными источниками? Иностранные гости посещали Россию во все времена – и по делам, и просто полюбопытствовать, и в составе дипломатических миссий. И чуть ли не все из них составляли достаточно подробные описания, на которых во многом, а в ряде случаев и в основном, базируются

наши знания о своей родине в те далекие времена. Но, увы, именно пятнадцатый век, назначенный автором «Истории водки» временем рождения дистилляции на Руси, практически не оставил свидетельств о себе – даже иностранных. **Иосафат Барбаро** – фактически единственный свидетель. Впрочем, даже если он и единственный, **как он мог не заметить того бума винокурения, который непременно должен был царить в Московском государстве по логике автора? Достаточно невинные патриархальные мед и брагу заметил, запрет на их изготовление заметил, а вино и монополию на него не увидел.** Более того, Барбаро отмечает, что вышеупомянутым запретом великий князь обратил народ к «хорошей жизни». О какой «хорошей жизни» могла идти речь, если бы вместо запрещенных меда и браги народ вовсю употреблял бы монопольное «горячее вино»? Именно упоминание о «хорошей» (читай: трезвой) жизни яснее ясного говорит о том, что во времена путешествия Барбаро винокурения как заметного явления в общественной жизни не существовало.

Таким образом, какой-либо объективной связи исторической цели с винокурением в данном случае не обнаруживается.

Шестой признак – появление новых видов «торговых точек» (кружечных дворов и царевых кабаков), запрещение продажи водки в частных лавках всех видов.

…

> *Что же касается массового сбыта (торговли) водки через сеть государственных питейных заведений – кружечных дворов и царевых кабаков, то одни лишь факты перехода к новому виду «торговых точек» и запрещениепродажи водки в частных лавках всех видов, особенно в корчме (постоялых дворах), а также закрепление термина «корчемство» за незаконной торговлей водкой дают возможность по этим признакам установить время появления водки в России (стр. 71/36).*

Постановка вопроса не вызывает никаких возражений. Ответ

же на него дает сам В. В. Похлебкин. В главе 4, посвященной хронологическому обзору мер государственного регулирования, он приводит точную дату:

...

> ***1533 год.*** *Основание в Москве первого «царева кабака» и сосредоточение торговли водкой в руках исключительно царской администрации, по крайней мере, в Московском княжестве (стр. 201/105).*
>
> ***1590-е годы.*** *Строгое предписание наместникам всех отдаленных от Москвы областей прекращать всякую частную торговлю водкой в корчмах и шинках, сосредоточивая ее исключительно в царских кружечных дворах и кабаках (стр. 201/105).*

Больше во всей книге ни слова не говорится о поиске каких-либо иных дат или признаков появления кабаков. Следовательно, в строгом соответствии с мыслью автора, мы имеем право связать «сосредоточение торговли водкой в руках царской администрации» с установлением монополии, а значит, «можем установить время появления водки в России», а именно 1553 год. Но этот год не вписывается в выбранный В. В. Похлебкиным период с 1448 по 1478 год, поэтому в своих выводах об «Определении времени изобретения винокурения в России» (стр. 127/66) он этот признак вообще не упоминает. **Кстати, 1533 год никак не мог быть годом основания первого «царева кабака», так как указанный год является годом провозглашения трехлетнего младенца Ивана (тогда еще не Грозного) великим князем Московским (царем он станет через 14 лет, в 1547 году).** Что же касается «царевых кабаков», то приведу выдержку из серьезного исследования историков И. Курукина и Е. Никулиной, основанного на строго документальной основе:

...

Как внедрялисъ питейные новшества в других частях Московского царства, мы не знаем, но в итоге государственных усилий появился русский кабак. Многие авторы связывают рождение кабака с учреждением в 1565 году Иваном Грозным (1533-1584) опричнины и похождениями опричной братии. Однако впервые такое название встречается в документе 1563 года (Садиков П. А. Очерки по истории опричнины. М.; Л., 1950. С. 436), а к концу века становится традиционным обозначением казенного питейного дома [49] .

Седьмой признак – статистические показатели роста пьянства.

Об этих показателях в книге говорится лишь применительно к гораздо более поздним временам. В отношении исследуемых в данном разделе XIV-XV веков никаких статистических данных В. В. Похлебкин не приводит.

Восьмой признак – возникновение иных, более свободных от патриархальных уз и морали, общественных и бытовых отношений.

Девятый признак – появление новых конфликтных ситуаций в обществе и заметное ускорение социального расслоения и дифференциации старого общества, его классов.

Рассмотрение восьмого и девятого признаков волей-неволей приходится объединить, так как в книге существует одно-единственное косвенное их подтверждение:

...

Все историки и современники единодушно отмечают, что в XVвеке, особенно в 40-60-е годы, происходит резкое изменение нравов, прежде всего их поразительное огрубение.

Об этом свидетельствует не только введение новых видов

государственных и общественных репрессий, их ужесточение, существование трех видов казни: условно-политической (смертной), гражданской («торговой») и церковной (сожжение заживо), но и изменение отношения к сословной иерархии (публичное битье бояр, введение фамилий наравне для бояр и для безродных, но грамотных дьяков и подьячих), а также крайний упадок престижа дворцовой камарильи – ослепление двух князей, Василия Косого и Василия III Темного, публичное вероломство, ставшее обычным (Шемяка), отравление ядом политических противников, вспышки бунтов посадской голытьбы по совершенно незначительным поводам, когда «чернь» топила и жгла людей без всякого суда. Этого же порядка и нарушение ранее священной неприкосновенности военнопленных: в первой половине XV века были нередки случаи совершенно гнусных и массовых издевательств над военнопленными.

Все эти явления дают основание соотнести их в значительной степени с резким распространением пьянства, его массовостью и, главное, с изменением самого характера опьянения, вызывающего не веселье, а ожесточение (стр. 110-111/56).

Я уже не первый раз повторяю, что не претендую на доскональное знание истории. В этом я не отличаюсь от среднестатистического читателя, знания истории которого ограничиваются, как правило, средним образованием, чтением художественной литературы и просмотром фильмов на историческую тематику. Но при этом я отношусь к категории читателей недоверчивых. И считаю себя вправе требовать от исследователя если не точных цитат из используемых

исторических источников (пусть не полностью, хотя бы частично), то хотя бы ссылок на них. Ведь в распоряжении ученых, как правило, находится чрезвычайно ограниченный набор дошедших до нас документальных свидетельств далекой эпохи. И **историкам не всегда удается устоять перед искушением распространить какое-либо явление, описываемое в одном, максимум в нескольких источниках, на все общество в целом и на этом основании дать представление о господствующих в те времена нравах и экономических, производственных и хозяйственно-бытовых отношениях.**

Давайте представим себе, что в результате каких-либо катастрофических событий через пятьсот лет на земле останутся только единичные отрывочные свидетельства из современных СМИ. В распоряжении историков окажутся газетные сообщения о чернобыльской аварии, о гей-параде в Нидерландах, о нескольких авиакатастрофах, о вооруженном конфликте на Кавказе… Ясно, что все эти сообщения будут единичными и однозначно тенденциозными. Напряженно обдумав и всесторонне исследовав эти исторические материалы, исследователь напишет и опубликует труд, в котором будет утверждаться, что конец XX – начало XXI века были абсолютно катастрофическими для жителей нашей планеты. Полный упадок нравов, господство гомосексуальных отношений привели к деградации населения, что, в свою очередь, не могло не сказаться на всех сторонах экономической и общественной жизни. В первую очередь пострадал технический прогресс. Падение нравов и сократившееся за счет этого население привели к элементарной нехватке специалистов, техника стала разваливаться, рушиться. Войны за сохранение прежних нравственных порядков стали обычным делом, но ревнители старинных обычаев, как правило, проигрывали.

Научное сообщество, всесторонне обсудив эту концепцию и горячо поспорив, в конце концов принимает ее, рекомендует для школьных и вузовских учебников, и наши потомки будут иметь совершенно искаженное представление о нашей с вами действительности.

Если бы ситуация, описанная в талантливом фильме Гайдая «Иван Васильевич меняет профессию», произошла бы в действительности и если бы у Ивана Грозного, попавшего в наши времена, было немного больше времени, чем в фильме, и он успел бы ознакомиться с нашими представлениями о периоде его царствования, – боюсь, что он был бы немало удивлен и чаще всего просто не понимал бы, о чем идет речь.

Знания о прошлых временах мы в массе своей получаем,

наряду со школьными учебниками, из художественной литературы, авторы которой зачастую обладают собственным видением исторических событий, и из кинофильмов, которых в принципе в те времена не было, – то есть в обоих случаях мы имеем дело с авторской трактовкой. И чем писатель или режиссер талантливее, тем хуже для исторической науки. Автор редко бывает точен в деталях, ему это не важно, атмосфера нужна ему как фон для рассказа о главном, о вечных проблемах, о судьбах героев, а в конечном итоге о своем собственном сложном внутреннем мире.

Приведу приземленный, зато подходящий по тематике пример. **Вспомните, какой прием применяют все без исключения режиссеры, когда им надо показать, что в кадре пьют самогонку? Правильно – большая бутыль, и в ней мутная жидкость. Бутыль может быть какой угодно, а вот самогон мутным не бывает.** Вернее, бывает, когда его делает неумеха, допустивший заброс браги в змеевик, да еще и не исправивший этот брак. Вспомните свой опыт: в России нет мужиков, не имевших дело с самогонкой. В абсолютном большинстве случаев вас угощали чистым, прозрачным, как слеза, напитком.

Но режиссеру не важна правда, ему нужен фон. Как показать, что это не заводское изделие? Очень просто: сделать его мутным. Кто-то когда-то придумал и применил этот прием, другой повторил – и родился штамп, которому, похоже, уже в ГИТИСе обучают. Я не видел ни одного современного фильма, где бы самогон не был мутным.

Вот так же, как киношный самогон, мутна и литературно-публицистическая история нашего прошлого, и в том числе водки, в изложении В. В. Похлебкина.

Все это я говорю к тому, что без подтверждающих документов, без оценки их качества (надеюсь, пример с Иосафатом Барбаро убедил вас в необходимости такого подхода, да и в дальнейшем мы не раз столкнемся с аналогичными случаями) апокалипсическая картина, нарисованная В. В. Похлебкиным, во-первых, может просто не соответствовать действительности в качестве определяющей тенденции той эпохи, а во-вторых, не иметь приписываемой ей (картине) тесной связи с алкоголизацией населения.

Десятый признак – использование водки как социально-политического инструмента, в частности спаивание народов Севера.

…

Поскольку на повестке дня уже с середины XV века стоял вопрос о завоевании восточных колоний, населенных язычниками, то церковь или, по крайней мере, ее отдельные представители могли задумываться об использовании в деле более легкого обращения этих язычников «чудесных и неотразимых свойств» водки. Если Стефан Пермский (1345-1396 гг.) еще не мог по времени воспользоваться таким изобретением, как водка, так как он осуществил крещение коми-пермяков в 1379-1383 годах, то его последователи, особенно Питирим, использовали алкогольный (опьяняющий) напиток как средство, облегчавшее согласие на крещение со стороны вождей (князцов) воинственных манси.

Поскольку миссионерская деятельность Питирима (17-го епископа Великопермского) осуществлялась между 1447 и 1455 годом (в 1455 г. он был убит вождем манси Асыкой), то имеются основания полагать, что хлебное вино было создано монахами по крайней мере в конце 40-х годов XV века, а может быть, и несколько ранее (стр. 116/59).

Хоть поверьте, хоть проверьте, но это все, что написал автор по этому поводу. Я ничего не убавил и не прибавил. Скажите мне, как в здравом уме и твердой памяти можно на основании этого текста делать вывод о том, что-де «имеются основания полагать, что хлебное вино было создано монахами по крайней мере в конце 40-х годов XV века, а может быть, и несколько ранее»? Ведь этот вывод сделан на основании утверждения, что Питирим использовал алкогольный напиток, а из предыдущей фразы можно понять, что речь идет о водке как о средстве, облегчающем крещение. А это утверждение, в свою очередь, родилось из достаточно осторожной первоначальной фразы о том, что

«церковь или, по крайней мере, ее отдельные представители могли задумываться об использовании в деле более легкого обращения этих язычников "чудесных и неотразимых свойств" водки». Обратите внимание: могли задумываться. Предполагать можно что угодно. Проследим логическую цепочку: могли задуматься – Стефан Пермский водку использовать не мог, так как ее в его времена не было, – Питирим использовал, а как же не использовать, если водка уже есть в наличии, – Питирим миссионерствовал между 1447 и 1455 годом – вывод: хлебное вино было создано в конце 40-х годов. Где же логика?

Одиннадцатый признак – рост городского нищенства.

Об этом факторе у В. В. Похлебкина написано крайне скудно. Я нашел два упоминания. Во-первых, в обосновании роли этого признака в доказательстве основного тезиса о винной монополии:

…

> *Резкий рост численности городского нищенства также был следствием появления водки. Нищенство рекрутировалось, с одной стороны, из членов семей разорившихся «питухов» всех сословий, и с другой – из менее активной асти спившейся «посадской голытьбы». Именно резкий скачок в численности нищенства, в контрастной диспропорции к обычному процессу, порождаемому естественными экономическими факторами – неурожаями, классовой дифференциацией и т. п., указывает на то, что в появлении нищенства приняла участие на сей раз водка, причем не только прямое, но и косвенное (например, резкое увеличение числа городских пожаров и полное выгорание некоторых городов и сел) (стр. 73/37).*

Во-вторых, в описании волнений и бунтов середины XVII века в Москве, Новгороде и Пскове. Связь с винокурением здесь прослеживается на том основании, что бунтовщики наряду с

другими требованиями просили ликвидировать откупную систему на кабаки. Из этого В. В. Похлебкин делает вывод:

...

> *Таким образом, в середине XVII века, то есть примерно через юо лет после «изобретения» водки и распространения торговли алкогольными напитками в России, произошло обнищание и разорение народных масс (стр. 123-124/64).*

Здесь у автора, видимо, произошла простая описка. Если отнять 100 лет от середины XVII века, то получим, естественно, середину XVI века, в то время как В. В. Похлебкин убежден, что «изобретение» водки произошло как минимум на век раньше.

Но дело не в этом, а в том, что **описываемые события произошли через 200 лет после периода, на который, по мнению автора, приходится создание винокурения и связанного с ним введения винной монополии. Следовательно, данный признак не мог быть использован для подтверждения авторской теории.**

Двенадцатый признак – заболеваемость, эпидемии и эпизоотии. Упоминаний об этих явлениях в книге тоже всего два. Причем они явно противоречат друг другу. В одном из них утверждается:

...

> *Заболеваемость, эпидемии и эпизоотии также имели связь с появлением винокурения и широкой продажей и распространением потребления водки (например, широкое распространение приняло кормление скота остатками винокуренного производства – жомом, бардой) (стр. 73/37).*

Непонятно, какую связь мог увидеть В. В. Похлебкин между эпизоотией и кормлением скота бардой. Во все времена у всех народов барда считалась прекрасным кормом. Более того, чаще

всего мелкие, так называемые сельскохозяйственные, винокурни создавались в поместьях в первую очередь не ради производства вина и его производных, а ради получения высококлассного питательного корма, богатого белками и витаминами. При этом создавался производственный цикл: помещик выращивал рожь, та шла на приготовление барды, барда, в свою очередь, шла на корм скоту, скот давал навоз, который являлся тогда единственным удобрением, тот использовался для увеличения урожая ржи.

Особенно большое значение этот круговорот имел в зимнее время. Естественный подножный корм отсутствовал, о комбикормах тогда никто и не слышал, а смесь малопитательной соломы с бардой содержала все необходимые для скота питательные вещества.

Таким образом, хлебное вино было хоть и очень ценным продуктом винокуренного производства, но отнюдь не единственным. Это было лишь звено в законченном цикле под названием «сельскохозяйственное винокурение». Система сельскохозяйственного винокурения всемерно поощрялась государством и была предметом его постоянной заботы.

На эту тему имеется масса дошедшей до нас литературы, и я не представляю себе, где В. В. Похлебкин мог почерпнуть сведения о каком-либо вреде барды для домашнего скота.

А что касается эпидемий, то приведем следующую цитату:

...

Было также замечено, что именно культовое пьянство и питье пива усиливают эпидемии или способствуют их распространению, в то время как употребление водки сокращает эпидемические заболевания. Особенно это касалось эпидемий гриппа, которые тогда не отличали от язвы, чумы и также называли мором. Между тем в 1408-1422 годах в Новгороде почти каждый год свирепствовал мор, то есть грипп, а не чума.

Поэтому уже на основании того факта, что пандемии гриппа в это же время не коснулись Москвы, можно говорить, что с середины 20-х

годов, а может быть, и с начала XV века водка уже была известна в Москве (стр. 129-130/67).

Во-первых, **совершенно не понятно, как можно было в одном разделе дать абсолютно противоположные высказывания.** У меня имеется предположение. Знаете, есть люди, которые предпочитают в повседневной жизни не врать. И не потому, что это расходится с их жизненными принципами. Просто они находят утомительным держать в памяти все, что они наговорили, постоянно находясь под угрозой разоблачения из-за того, что их последующие заявления не сойдутся с предыдущими. Мне кажется, у В. В. Похлебкина не было абсолютно четкой, ясной и непротиворечивой картины, так что, обосновывая свой очередной тезис, он искал и находил устраивавшие его в данный момент аргументы, иногда забывая о предыдущей их трактовке.

Во-вторых, даже если водка (видите, я уже устал каждый раз указывать на неправомерное употребление этого термина) и приводит к сокращению эпидемических заболеваний (что отнюдь не бесспорно), то если в какой-то период наблюдается снижение заболеваемости, совершенно не обязательно, что это объясняется винокурением. Таким образом, и этот, последний принцип нельзя считать доказанным – даже косвенно.

Итак, мы закончили достаточно подробное рассмотрение «доказательств», которые привел В. В. Похлебкин в обоснование своего видения исторического процесса появления в России крепких спиртных напитков.

Может показаться, что приведенное обозрение неполно – ведь у В. В. Похлебкина этот раздел занимает, если быть точным, 71 страницу. Однако **содержание этих страниц сводится к рассмотренным нами признакам – с добавлением «исторического наполнителя», который призван вызвать у читателя уважение к автору, обладающему столь глубокими познаниями, и замаскировать фактическое отсутствие сколько-нибудь убедительных доказательств.**

Итак, В. В. Похлебкин категорично заявляет:

…

Предположение, что винокурение возникло между 1448 и 1478 годом, подтверждается всей суммой исторических, экономических,

социальных, бытовых фактов и тем самым превращается из гипотезы во вполне обоснованный вывод (стр. 130-131/68).

В свете предыдущего подробного разбора подобное заявление представляется совершенно необоснованным.

Остается добавить, что в последнее время все чаще появляется жесткая критика «выводов» В. В. Похлебкина. Сошлюсь, в частности, на книгу Вадима Доружинского (он публикуется также под псевдонимом Вадим Ростов) «Теория заговора. Самые известные мифы и мистификации» [50] :

...

…«исследование» Похлебкина – это собрание нелепиц, написанных дилетантом, не знающим истории. В книге не приводится вообще НИ ОДНОГО документа о производстве водки в средневековой Москве (что сам автор честно признает)… Итак, что сделал Похлебкин: при отсутствии каких-либо документов, подтверждающих изобретение водки в Москве, он прибег к следующей методе. Он как бы провел поиск косвенных причин возможности или невозможности начала производства водки в разных регионах Восточной Европы (не включая Польщу, о которой в книге вообще НИ СЛОВА – ибо это конкурент).

В итоге этого залихватского обзора Похлебкин делает вывод: производство водки могло начаться только в Москве. Но сам обзор с точки зрения исторической науки – несерьезный и дилетантский, грешит массой нелепиц. А выводы или притянуты за уши, или вообще противоречат аргументам автора. Оцените логику автора книги:

Тевтонский орден и Ливония не могут быть изобретателями водки из-за крепостного права, но зато Московия – второй и последний жуткий уголок в Восточной Европе этого же крепостного права – вдруг «водку изобретает». Автор, конечно, понимал, что пишет чепуху, – но ведь заказали и заплатили.

При заказе Похлебкин получил четкую установку: показать, что Москва изобрела водку раньше Польши. Отсюда и умозрительные, ничем не доказанные рассуждения автора: «винокурение, видимо, возникло ранее середины XV века, предположительно в период между 1425 и 1440 годом, а возможно, и на рубеже XIV и XV веков, но такое предположение не может быть строго доказано, в то время как предположение, что винокурение возникло между 1448 и 1478 годом подтверждается всей суммой исторических, экономических, социальных, бытовых фактов и тем самым превращается из гипотезы во вполне обоснованный вывод.

Этот вывод не только устанавливает несомненный приоритет русского винокурения по сравнению с винокурением в других соседних Московскому государству странах – от Дании и Германии до Швеции, Польши и Молдавии, не говоря уже о других землях России, но и дает возможность с этого момента вести целенаправленный поиск более точной даты возникновения винокурения, сосредоточив внимание на документальном материале именно этого исторического отрезка».

Ну и каковы документы? А

таковы:

«Необходимо ответить на вопрос, который невольно возникает при ознакомлении с этим выводом и заключается в следующем: если хлебное вино, или хлебный спирт, было действительно изготовлено в русских монастырях, и особенно в Москве, во второй половине XV века, то как могло случиться, что об этом событии не осталось никакого известия – нив русских летописях, составлявшихся и переписывавшихся монастырскими писцами как раз в XV веке, особенно в его второй половине, ни тем более в монастырских хозяйственных документах как XV, так и начала XVI века».

Конечно, об этом «событии» и не могло быть никаких летописных свидетельств, ибо, как летописи гласят, в то время в Московии вообще был СУХОЙ ЗАКОН.

И о том, что в Московии в рассматриваемый период (Иван III, Василий III и начало правления Ивана IV) пить вообще было запрещено, – свидетельств масса (об этом чуть ниже). Но Похлебкин занимается фантастикой и исторические документы в принципе игнорирует (в его книге их вообще нет).

Впрочем, не ограничиваясь критикой В. В. Похлебкина, В. Доружинский с такой же залихватской логикой и столь же «убедительно», как Вильям Васильевич, доказывает, что водку изобрели… белорусы. Рассмотрение этой «теории» совершенно не входит в мою задачу. Замечу только, что, во-первых, как видим, книга В. В. Похлебкина дает вполне веские основания для серьезной критики, и во-вторых, если подобный уровень «историзма» позволен одному, то почему он не может быть позволен другому? Иными словами, мы имеем дело с явлением, порожденным самим же В. В. Похлебкиным.

Место рождения водки

У В. В. Похлебкина поиск даты неразрывно связан с установлением места рождения водки. **Точно так же, как с периодом возникновения винокурения, место для него было назначено – это Московское княжество (государство).** Надеюсь, теперь, используя только что продемонстрированную методику анализа «доказательств», любой читатель, изучивший раздел «Где территориально, в каком из русских государственных образований XIV-XV веков могла возникнуть водка» (стр. 74/37), может самостоятельно оценить качество доказательств. Для этого не надо обладать глубокими знаниями истории нашего государства. Просто 44 страницы этого раздела надо тщательно просеять, выделив из фоновых исторических сведений все то, что может служить доказательствами. По моему мнению, версия В. В. Похлебкина покоится всего на четырех подпорках.

Во-первых, по его мнению, винокурение может возникнуть только в сильном централизованном государстве, способном тут же ввести на него монополию.

...

> *Водка становится по-настоящему водкой лишь с того момента, когда она превращается в государственно охраняемый и лелеемый продукт. Без этого нельзя говорить о производстве водки. Без этого мы имеем дело лишь с экспериментом по созданию хлебного спирта (стр. 80/41).*

В период, выбранный В. В. Похлебкиным в качестве наиболее подходящего для рождения водки, таким государственным образованием из русских земель было только Московское княжество. То, что Московское государство играло лидирующую роль в собирании русских земель, ни у кого не вызывает сомнения. А вот жесткая связка монополии и винокурения, как уже было показано, существовала только в воображении В. В. Похлебкина.

Во-вторых, Москва первая осуществила переход на трехполье, что позволило ей накопить излишки хлеба. Причем, похоже,

единственным источником об излишках являются косвенные свидетельства экспорта хлеба. Можно принять это соображение как достаточное условие, но необходимо ли оно? Мало сказать «излишки», надо еще знать, что под этим понимается.

Представим себе ситуацию, когда хлеба хватает на пропитание и производство вина. А затем его стали производить больше и появилась возможность для экспорта. Письменные свидетельства о винокурении не сохранились, а торговые бумаги уцелели. То, что идет на экспорт, – это явные излишки по сравнению с внутренними потребностями. Но мы же совершенно не знаем, каков тогда был уровень потребностей, может быть, он включал и затраты на винокурение. Тогда оно могло возникнуть где угодно, где для этого хватало хлеба, а экспорта не было. **Если рассматривать, например, документы по экспорту зерна в первые годы советской власти, то, по методике В. В. Похлебкина, можно сделать вывод о наличии в Советской России колоссальных излишков хлеба. А в это время миллионы умирали от голода.**

Поэтому абсолютно убедительным этот довод не выглядит.

В-третьих, В. В. Похлебкин убежден, что винокурение могло возникнуть только в стенах монастырей, причем оно «несомненно возникло в… московском монастыре» (стр. 114/58).

Из чего же исходит автор?

…

> *…во-первых, монахи в привилегированных монастырях Москвы были наиболее образованными и технически сведущими людьми в Московском государстве. Во-вторых, они были знакомы либо по книгам, либо визуально с византийской практикой создания сикеры – изюмной и финиковой водки, а также могли ознакомиться сами или через приезжих греков (если они сами не были греками) с производством аквавиты в Италии при посещении этой страны. В-третьих, только в условиях монастыря могло быть изготовлено и опробовано*

необходимое оборудование. В-четвертых, только монастырское начальство и церковь в более широком смысле могли дать санкцию на производство и были экономически заинтересованы в нем (стр. 114/58).

В поддержку этой идеи В. В. Похлебкин приводит известный факт, что в конце 30-х годов XV столетия Италию впервые посетило русское церковное посольство, присутствовавшее на VIII Вселенском соборе. На основе этого факта автор сочиняет настоящий сценарий приключенческого исторического фильма:

...

Известно, что члены посольства имели тесные контакты с католической верхушкой Римской курии, посещали монастыри Италии, знакомились с организацией католических орденов и с монастырским хозяйством, бытом и промыслами, ибо речь шла об унии русского православия с римской церковью. Не исключено, что именно в монастырях Италии члены русской Духовной миссии имели возможность ознакомиться не только с аквавитой как продуктом, результатом дистилляции, но и увидеть винокуренное оборудование лабораторий и наблюдать сам процесс перегонки. Именно это знакомство с оборудованием, с техникой винокуренного производства могло иметь решающее значение для начала организации винокурения в России, ибо известно, что «лучше один раз увидеть, чем сто раз услышать». Никакая демонстрация напитка (аквавиты) не могла дать представления о винокуренном производстве, но

достаточно было одного взгляда на оборудование, чтобы понять, что процесс этот несложен.

В составе русской делегации были чрезвычайно образованные для своего времени люди: грек-фессалиец Исидор, епископ Суздальский Авраамий и с ними сто духовных и светских сопровождающих. Они посетили Рим, Венецию, Флоренцию, Феррару. По приезде в Москву Исидор был заключен в Чудов монастырь, где просидел год, а затем бежал в Киев и оттуда в Рим. Удивительно то, что, во-первых, он не был сожжен Василием III за переход на сторону римского папы на Флорентийском соборе; во-вторых, содержался в Чудовом монастыре в хороших условиях, а не как преступник; в-третьих, получил возможность беспрепятственно бежать, имея и транспорт, и сопровождающих; и в-четвертых, не был преследуем Василием III, а невредимым оставил пределы Московского государства. Вполне возможно, что, желая обеспечить себе жизнь, Исидор, как чрезвычайно хитрый грек, мог создать экспериментальную винокурню в Чудовом монастыре и, не имея винограда, или изюма, или испорченного вина, вполне случайно мог использовать зерно, жито. Именно получение спирта, о свойствах которого Исидор хорошо знал по своим более ранним поездкам в Италию в начале 30-х годов, могло облегчить ему усыпление стражи и бегство из монастыря (стр. 113-114/ 57-58).

Ну как? Согласитесь, **Дэн Браун отдыхает. Я до сих пор искренне не понимаю, почему эта история до сих пор не**

экранизирована. В ней есть все для того, чтобы фильм стал блокбастером: красивый антураж (древняя Москва, средневековая Италия, красочные съемки Вселенского собора), напряженная интрига (вербовка Исидора римским папой, успешная работа московской контрразведки), ловкость и обаяние главного героя Исидора, сохранившего жизнь в обмен на свои сокровенные знания, и обязательный для успеха хеппи-энд. Исидор знает, что коварный царь непременно лишит его жизни, как только технология будет отработана, и осуществляет успешный план спасения. Добавим тайную любовь и сцены насилия и погони – и оглушительный успех обеспечен.

Ничего более серьезного в подтверждение своей догадки В. В. Похлебкин не приводит.

В-четвертых, В. В. Похлебкин для обоснования своей версии использует термин «московская водка». Вот его доводы:

...

> *Название «московская водка» закрепилось еще столь прочно потому, что ее производство было подкреплено сбытом, который в первые годы существования водки имел место только в Москве, где был создан первый «царев кабак». Следовательно, термин «московская водка» отражает исторический факт появления водки первоначально и притом исключительно лишь в Москве и служит как бы фиксацией уникальности этого продукта как специфически московского изделия, неизвестного в другом месте (стр. 89/46).*

Поскольку автор, как всегда, ни на что не ссылается, невозможно определить, к какому периоду относится встреченный им в каких-либо документах термин. Я в своих изысканиях встретился с чем-то подобным лишь однажды. В книге Елены Молоховец, впервые вышедшей в 1861 году, среди прочих рецептов приводится «Водка московская белая старинная» [51] . Из рецепта видно, что это обычное русское ароматизированное всевозможными добавками «водочное

изделие». Подобных рецептов в то время существовало сотни. Само использование слова «водка» говорит о том, что это название появилось не ранее XVII века. Сам В. В. Похлебкин говорит – и на сей раз я с ним согласен, – что «уже в середине XVII века встречаются письменные документы, где слово "водка" употребляется для обозначения напитка» (стр. 171/90). **До этого времени словом «водка» называли только лекарственные настойки.** Что же касается даты основания первого «царева кабака», то В. В. Похлебкин четко называет 1533 год (стр. 20/1051). И его ничуть не смущает расхождение в более чем сто лет между появлением «царского кабака» и термина «водка» в качестве напитка. В подтверждение своей версии он накрепко их связывает, не обращая внимания на явную несуразицу. В данном случае с автором сыграло злую шутку пренебрежение к реальной исторической терминологии, заключающееся в подмене слова «вино» словом «водка» в значении «крепкий напиток вообще».

То есть **в целом доказательств у В. В. Похлебкина никаких. Есть только предположения и внутренняя убежденность автора. Его даже не смущает отсутствие документов. Более того, даже это обстоятельство он пытается обратить в свою пользу.** По его логике церковь сознательно уничтожила все (именно все!) документы, подтверждающие ее участие в этом деле, которое она впоследствии признала постыдным. Логика простая: раз документов нет, значит, их уничтожили, а значит, они были – и готово: факт винокурения в московских монастырях установлен.

Повторю, что в отличие от последующих утверждений В. В. Похлебкина вывод о времени и месте возникновения винокурения не вызывает у меня внутреннего отторжения. Вполне возможно, что так оно и было. Когда отсутствуют подтверждающие документы, версий может быть сколько угодно. И **я совсем не против, чтобы винокурение появилось у нас в XV веке и чтобы произошло это в Москве, и пусть в одном из ее монастырей, но считаю, что говорить об этом можно только в предположительном тоне.** И еще считаю совершенно недопустимыми методы, с помощью которых В. В. Похлебкин выводит в разряд абсолютно доказанных предположение, пусть даже разумное: «Теперь мы знаем, что хлебное вино было создано в Московском государстве, скорее всего, в самой Москве, в одном из ее монастырей (Чудовом?), то есть в Кремле, и что винокурение получило развитие в период с 1448 по 1478 год» (стр. 133/69). Не «предполагаем», а «знаем»!

Особенности национального пути, историческая обусловленность самобытности и трансформации водки в современную водно-спиртовую смесь

На протяжении всей книги В. В. Похлебкин настоятельно проводит мысль, что процесс винокурения в России возник совершенно самостоятельно на базе традиционных национальных приемов, используемых для производства других продуктов, не обязательно хмельных. Основными ступенями на пути к винокурению, по его мнению, было производство меда и пива, а также смолокурение. Сомнения по поводу смолокурения были высказаны выше, мед на начальной стадии вполне мог использоваться в качестве сырьевой базы (недаром польский источник сообщает, что в начале XVI века вино курили и из меда [52]), а вот роль пива сомнения не вызывает. Я, честно говоря, так и не понял, какую роль ему отводит В. В. Похлебкин, но несомненно, что пиво само по себе может быть использовано в качестве затора (браги) для выкурки хлебного вина.

Процесс и оборудование для дистилляции универсальны (хотя у В. В. Похлебкина на сей счет свое мнение, которое мы рассмотрим позже), и для них абсолютно все равно, какой продукт будет подвергаться перегонке. Лишь бы в нем содержался какой-либо процент алкоголя. Конечно же, количество дистиллята напрямую зависит от крепости содержимого перегонного куба, а его качество и вкусовые особенности – от исходного пищевого сырья. **Пиво изготавливалось из «хлебных припасов», причем слово «хлебный» было обобщающим для целого ряда злаковых продуктов. И нет сомнения, что исторически «пивная» технология легла в основу приготовления зерновой браги как сырья для перегонки. Можно, конечно, перегонять и собственно пиво, но ему не хватает крепости для нормального выхода спирта.**

Кстати, как-то раз в Германии я набрел на небольшой пивной бар с пивоварней, в котором хозяин с гордостью предлагал крепкий напиток, собственноручно выгнанный из своего же пива. То есть, как видим, пиво до сих пор используется для перегонки, хотя это уже скорее маленький аттракцион, ибо более крепкая брага в качестве сырья для получения крепкого алкоголя намного

эффективнее.

Есть у В. В. Похлебкина еще какие-то туманные рассуждения о наличии переходного процесса от медо– и пивоварения к винокурению. К таким «переходным» продуктам он относит «квас творенный», «вино творенное», «сикеру», «квас неисполненный» (стр. 36/17). Честно говоря, я так и не смог разобраться, что же имеет в виду автор. Полагаю, ему самому это не вполне ясно, просто в данном случае он посчитал необходимым ввести некое переходное звено между «патриархальными» методами и собственно винокурением. Но ведь история знает немало примеров качественных скачков без всяких «промежуточных звеньев». Например, переход от лука к пищали. Если не нравится этот пример, думаю, что любой читатель при желании найдет массу других.

Для обоснования самобытности, особости русского пути В. В. Похлебкин анализирует терминологию отечественных спиртных напитков и «исторически сложившиеся технические особенности русского производства водки, в совокупности отличающие водку как оригинальный алкогольный напиток от других крепких алкогольных напитков» (стр. 183/96). На самом деле **то, что водка (современная) – действительно абсолютно оригинальный напиток, не вызывает никакого сомнения. Ни один народ в мире не додумался употреблять в качестве напитка смесь чистого спирта с водой. Все без исключения национальные крепкие напитки других народов были и остаются до сих пор дистиллятами, ничего общего не имеющими с нашей современной водкой.**

Но такое простое решение В. В. Похлебкина не устраивает. Он не видит принципиальной разницы между традиционными русскими дистиллятами и современной водкой, более того, всячески пытается сделать так, чтобы у читателя и мысли не возникло о чем-либо подобном. Повторяю: он даже пошел на подмену терминов, присвоив слову «водка» не свойственное ему значение «крепкий спиртной напиток вообще», и постоянно пишет «водка, водка, водка», даже в тех случаях, когда этот термин еще исторически не мог появиться. Подобный прием позволяет на уровне подсознания перекинуть мостик через пропасть, разделяющую первые дистилляты и напиток на основе разведенного ректификованного спирта. Более того, это даже не мостик: В. В. Похлебкин соорудил громадный мостище, ширина которого позволяет эту пропасть просто не замечать.

Сказав «а», автор «Истории водки» вынужден говорить «б». Если современная водка имеет ясные, понятные и несомненные отличительные черты, то она обязана отличаться от всех

алкогольных напитков других народов на протяжении всей своей истории.

В мире практически нет одинаковых национальных крепких алкогольных напитков, особенно если для их приготовления используется сырье различного происхождения. И русское хлебное вино, конечно же, имело свои вкусоароматические особенности. Я за свою жизнь перепробовал множество национальных напитков – от чилийской писко до японского крепкого саке (у нас бытует ложное представление о том, что саке имеет канонизированную крепость 20 %). В том числе и очень близкие к нам по сырью зерновые напитки, такие, например, как ржаной немецкий «корн». В результате могу смело утверждать, что воссозданное мной хлебное вино не похоже ни на один из них.

Но эти различия обусловлены технологическими приемами, используемыми на последних стадиях производства, так сказать, при «доводке» напитка. А первоначальные продукты дистилляции, в какой бы стране они ни производились, сделанные из одного и того же сырья, в нашем случае изо ржи, просто теоретически не могут разительно отличаться друг от друга.

Признаюсь, я до конца и по сию пору не разобрался, понимал ли это В. В. Похлебкин, так как он практически ничего не говорит о вкусовых различиях. Но зато придумал совершенно оригинальную концепцию, которую с присущей ему изобретательностью всесторонне «доказывает».

Анализ терминологии

Собственно, основополагающий, краеугольный вывод В. В. Похлебкин делает уже на стадии анализа терминов – названий хлебного вина, существовавших в России на протяжении XV-XIX веков. Мне придется привести этот достаточно обширный текст в полном объеме, жирным курсивом выделив основные тезисы автора, с тем чтобы потом подробно разобраться с его системой доказательств.

...

Обзор терминов хлебного вина, существовавших в России на протяжении XV-XIX веков, дает основание прийти к следующим выводам:

1. Бросается в глаза чрезвычайное многообразие, пестрота терминов, как технических, торговых, так и, особенно, бытовых. Это в первую очередь отражает разнообразие качества, наличие различных марок водки, хотя формально разделение водки на марки – виды с собственными наименованиями – начинается только с эпохи империализма. Это говорит о том, что создание водки на протяжении ряда веков было постоянно развивающимся процессом, общей тенденцией которого было часто неосознанное, а иногда и целенаправленное стремление к получению усовершенствованного, идеального продукта.

2. Раскрытие содержания терминов водки наглядно показывает, что главным, основным, центральным направлением в России было создание алкогольного напитка

водочного типа, ***то есть напитка, полученного путем разведения спирта водой. Тем самым становится понятно, почему русский тип напитка из хлебного спирта получил в конце концов наименование водки, а не родился с этим наименованием.*** *Более того, становится ясно, что напиток с подобным названием не мог родиться сразу же, ибо это название отражает характерную черту, характерное свойство, характерный принцип композиции данного напитка, которые были получены, выкристаллизовались и сложились лишь в результате длительного развития.*

В то же время вполне понятно, что как эпизодическое, частное, неосознанно сформулированное название «водка» может появляться и на весьма ранней стадии производства русского хлебного вина, даже когда современникам видится более характерным иной признак или свойство (например, горящее вино).

3. Анализ терминов показывает, что хотя в ранние эпохи, в начале производства хлебного спирта русского потребителя поражали или онфиксировал самые различные внешние, а не главные свойства или признаки этого продукта (место происхождения, физические свойства – горючее, горящее, вареное и т. д.), ***то для производителей водки, для тех, кто непосредственно участвовал в ее производстве, с самого начала главным было то, что любой прогон, любая степень перегонки требовали разведения водой, и порой в весьма больших количествах, прежде чем***

превратиться в готовый для потребления пищевой продукт.

*4. **Эта тенденция характерна лишь для русского производства и возникла с самого начала исключительно в силу византийской традиции растворять водой любой алкогольный напиток перед его потреблением.** Так, например, растворяли не только греческое и итальянское виноградное вино, но и рассычивали мед. Этот традиционный порядок разведения водой должен был быть с еще большей необходимостью применен к новому алкогольному напитку – хлебному вину, потому что хлебное вино по своему вкусу и запаху просто настоятельно требовало разведения, особенно для русских людей, приученных к ароматным, вкусным, приятным напиткам, основанным на таком добротном натуральном сырье, как мед, ароматические травы, ягодный сок, солод.*

Можно с достаточной долей вероятности предположить, что первоначально, в XV веке и даже вплоть до XVII века, получаемый хлебный спирт разводили не просто водой, а сытой, то есть водой, слегка ароматизированной небольшим количеством меда. В Домострое (середина XVI в.) содержится определенный намек на то, что именно так поступали с хлебным вином в эту эпоху, ибо сказано, что простое вино надо не растворить, не развести водой, а «рассытить», то есть разбавить сытой – водным раствором пчелиного меда.

Это, с одной стороны, объясняет, почему определение

«водки» «запоздало» на несколько веков, отстав от фактического производства водки,ибо как-никак люди считали, что они не «разводняли», а всего лишь «рассычивали» горящее вино, а с другой стороны, не менее убедительно доказывает, что определение «водка» не случайно «выплыло» как основное именно в XVIII веке, поскольку в это время перестали «рассычивать» хлебное вино, перейдя к ароматизации и отбиванию неприятного запаха травами и пряностями, а кроме того, именно в это время поняли, что прием разводнения хлебного спирта диктуется уже не только и даже не столько византийскими традициями, сколько техническими условиями и исторически сложившимися привычками потребителя. «Вино с махом» не прижилось и не пошло в широкое производство и торговлю. ***Перспективной оказалась только водка, то есть спирт любой крепости, любого погона, но лишь разведенный после получения водой.***

5. Таким образом, водка является русским специфическим видом алкогольного напитка на основе хлебного спирта и в силу традиционно-исторических причин, и в силу истории технического развития русского винокурения. Иными словами, водка возникла в России не случайно, ибо в этой стране исторически не могло возникнуть иного спиртного напитка, кроме водки, как в силу историко-культурных традиций, так и в силу историко-технической

отсталости страны и наличия приемов, связанных с производством питейного меда.

6. Во всех других странах Европы (Франции, Италии, Англии, Германии, Польше) процесс создания алкогольных крепких напитков развивался по иному пути: по пути развития процесса дистилляции, то есть по пути совершенствования аппаратуры для дистилляции, все большего увеличения крепости спирта и увеличения числа перегонок. Создателям коньяка и виски не могла бы прийти в голову шальная мысль разводить полученный путем технических усилий высококачественный, концентрированный продукт водой. Это вело бы к ликвидации результатов их усилий, их производства. На подобный путь создания спиртового напитка не наталкивало ничто: ни традиции, ни логика, ни тем более задачи получения все более очищенного продукта, ни технический прогресс. ***В России, наоборот, все толкало к тому, чтобы развести, разбавить водой полученный спирт:*** *требования церкви, традиции, привычка к «мягким», «питким» питиям и обычай пить помногу и подолгу, так чтобы действие алкоголя проявлялось не сразу, а позднее; к этому же склоняло и первоначально низкое качество продукта, которое надо было улучшать и улучшать, а также техническое несовершенство аппаратуры, заставлявшее надеяться не на совершенство дистилляции, а на механическое улавливание примесей к спирту путем его*

фильтрации и на применение других приемов очистки (стр. 157-160/82-84).

Ошибочность высказанной здесь точки зрения В. В. Похлебкина заключается в нескольких весьма спорных посылах:

• убежденности, будто слово «водка» происходит от слова «вода», а следовательно, надо любой ценой находить и в нужном ключе интерпретировать все, что связывает производство и потребление спиртных напитков с водой;

• недостаточном, а иногда и наивном представлении о технологии изготовления алкогольных крепких напитков в России и особенно в других странах;

• ложном представлении о том, что современная водка появилась в результате эволюционного процесса совершенствования национальных напитков и, таким образом, стала вершиной народного творчества, идеалом вкусовых и ароматических представлений, к которому сознательно стремились и наконец-то достигли;

• сознательном использовании слова «водка» применительно ко всем видам спиртных напитков без учета исторических реалий.

Итак, **по В. В. Похлебкину, особенность русской водки заключается в непременном использовании воды на всех технологических стадиях производства. Мне представляется, что В. В. Похлебкин сконструировал это отличие, находясь в плену собственной идеи, будто слово «водка» произошло от слова «вода». Между тем вода используется в производстве всех крепких напитков в мире.** Как дальше будет показано, похоже, В. В. Похлебкин этого просто не знал и потому решил, будто нашел главный отличительный признак русской водки. Ну а дальше все, как всегда, просто: включается мощный интеллект вкупе с блестящими беллетристическими способностями и начинается подгонка всех имеющихся под рукой сведений под это даже не предположение, а изначальное утверждение.

Поскольку отправной точкой в рассуждениях В. В. Похлебкина является принятое за аксиому утверждение, будто слово «водка» произошло от слова «вода», предлагаю рассмотреть этот вопрос подробнее.

Уже в самом начале своей книги автор делает категорическое заявление:

…

Сам по себе факт, что название «водки»-напитка произошло от слова «вода» и, следовательно, каким-то образом связано по смыслу или содержанию с «водой», не вызывает никакого сомнения. И это весьма важно для установления того, в чем состоит специфика водки как спиртного напитка (стр. 19-20/8).

Вот так – абсолютно категорично и безапелляционно. В другой своей работе – «Кулинарном словаре» – В. В. Похлебкин столь же категоричен:

...

Водка. Древнерусский уменьшительный падеж (деминутив) от слова вода, образованное по типу репа – репка, душа – душка, вода – водка [53] .

Автор также совершенно уверен в том, что:

...

Слово «водка» (в любом значении и независимо от времени его появления) свойственно только русскому языку и является коренным русским словом, нигде более не встречаемым. Его появление в иных славянских языках можетбыть объяснено только позднейшими заимствованиями из русского (не ранее начала XVI в.) (стр. 22-23/10).

Этот вывод В. В. Похлебкин делает на основе анализа этимологических и толковых словарей, как общероссийских, так и региональных, а также словаря старославянских слов.

Открою вам страшную тайну: когда речь идет о лингвистически-филологически-этимологических материях, я просто впадаю в ступор. О какой логике в этом случае можно

говорить, если для понимания одной только лексики этих интеллектуалов нужно получить специальное образование?! Поэтому в данном случае я не могу дать оценку обоснованности выводов В. В. Похлебкина и оставляю ее на усмотрение читателей, в зависимости от их степени доверчивости или образованности.

Но я знаю точно, что **существуют разные взгляды на возникновение слова «водка», и добросовестный исследователь просто обязан привести другие точки зрения и детально обосновать причины своего предпочтения.** Нам придется сделать это за В. В. Похлебкина.

В. Е. Моисеенко, приведший упомянутую цитату из «Кулинарного словаря» В. В. Похлебкина в своей статье «Еще раз об истории слова "водка"», категорически с таким подходом не согласен:

…

> *…подобная дефиниция не выдерживает лингвистически корректной критики. Безусловно, лексема **водка** может обладать и уменьшительным значением, точнее, сопровождаться экспрессией ласкательности, например, в форме **водочка.** Эти семантические особенности приобретаются вполне традиционным способом деривации, но не от корня **вод-,** а от осложненной первоначально суффиксом -к– формы **вод-к(а), т. е.: вод-к(а) / вод-очк(а)** (фонематически **[к] 1 [а1чк]**). Перед [к] беглая [а1+ч] действительно создают деминутивность. По законам русского словообразования уменьшительная форма от **вод-а – вод(и)-чк(а),** а от **вод-к(а) – вод(о)-чк(а),** которые оформлены разными гласными и и о. В словаре В. Даля встречаем даже деминутивную форму от **водка – водонька.** Очевидно, что **водка** образована не*

по модели ***репа – репка, душа – душка*** *[54] .*

Другими словами, автор-лингвист утверждает, что в русском языке слова «вода» и «водка» имеют разные корни: в одном случае «вод», в другом – «водк».

Еще один вариант происхождения слова предложен профессором П. Я. Черных:

…

…слово «водка» по происхождению есть производное не от «вода» […может быть, странное значение «уменьшительности» здесь вторичное?!], а от «водить, вести» (ср. проводка, сводка и т. д.)» [55] .

Такой же версии придерживается и Борис Синюков. В своей статье «Русь, водка, гои и изгои» он пишет следующее:

…

Мне не очень нравится слово «водка», и не потому, что она наше всероссийское горе, это само собой, а потому, что она сразу же ассоциируется с водой, а ассоциироваться они не должны. Вода – это чистота в нашем русском представлении, где такое ее изобилие. А водка – это грязь как в моем, так и в народном, надеюсь, представлении. Она хороша, только пока пьяный и когда выпить хочется. В остальное время она нечисть. Чистота и нечисть соседствовать не могут. Так откуда же произошло это слово? Осталось опять обратиться к Далю: «Водить, вести или весть, водка (женск.), водь (муж.), вождь, водец, водца, водырь. Водило, на чем водят зверя, цепь,

привязь, повод. Водкий – приживчивый. Водко – плавно, непорывисто». И немного ниже: «Водла – важность, водлый – важный».

Я сразу же подумал, как же я не догадался раньше? Как же сам Владимир Иванович не догадался и отправил водку черт знает куда? Я ведь прекрасно знаю, что в России и ныне-то нет дорог потому, что они искони передвигались по рекам, по пляжам, бурлаки от этого пошти. Я прекрасно знаю, что историки врут, когда говорят, что были какие-то передвижения поперек рек, только волоки от реки к реке – Ламский, вологодский (волок, волока, волога, волочага, волокнистый, володка и еще целая куча слов). Поэтому не водка питьевая произошла от воды, а водка в смысле водец, водырь, водило, проводка, показывание пути – произошли от воды. А куда же ведет водка, которую пьют? Известно куда – к послушанию, ибо больше не дадут, если будешь себя вести (опять водка) плохо [56] .

Версии П. Я. Черных и Б. Синюкова, на мой взгляд, не учитывают одной важной особенности. Они исходят из того, что словом «водка» с самого начала обозначали спиртной напиток. Но: уже доказано-передоказано (и В. В. Похлебкин это признает (стр. 168/88)), что слово это возникло в русском языке (впрочем, как и в Польше [57]) для обозначения не спиртного напитка, а лекарства. Вместе с тем существуют версии, в соответствии с которыми слово «водка» является заимствованием. Так, уже упомянутый В. Е. Моисеенко утверждает:

...

Среди современных славистов бытует мнение, что не русское слово

водка, *а польское* ***wódka*** *представляет собой сохранившуюся до наших дней «усеченную» первую часть дословного переложения латинского aqua vítae. (Напомним, что aqua vítae в дословном переводе означает «вода жизни». – Примеч. авт.) Будучи фактологически корректным, оно не вызывает возражения, как не вызывают принципиальных возражений и утверждения некоторых исследователей о том, что именно польское слово* ***wódka*** *представляет собой не только первичную «усеченную» кальку лат. aqua vítae, но также является непосредственным образцом прямого лексического заимствования, проявившего себя на русской почве в форме* ***водка»*** *[58] . И там же: «При более детальном рассмотрении оказывается, что русское по всем своим формальным показателям слово «водка» с трудом вписывается в формальную сетку современной русской словообразовательной семантики, в которой для этого слова еще нужно подыскать «нишу», соответствующую его формальной структуре и семантической природе. Это – рудиментарное свидетельство того, что* ***водка*** *является очень давним заимствованием из хотя и генетически родственного, славянского, но все-таки иноязычного источника.*

Существуют и «политизированные» варианты версии заимствования: в частности, цитировавшийся выше минский журналист и издатель Вадим Доружинский (Вадим Ростов), ярый пропагандист «особого исторического пути Белоруссии», утверждает, что слово «водка» вообще не славянского происхождения, а родина его – ВКЛ, Великое

княжество Литовское. Вот вам пример его логики:

…

Что касается происхождения слова «водка», то Похлебкин пишет: «От XV века у нас нет ни одного памятника, где бы упомянуто слово "водка" в понятии, близком к алкоголю»… К этому времени понятие «водка» как алкогольный напиток уже существует в ВКЛ и начинает распространяться в Польше (где до этого использовался термин gorzalka, что второе название водки как «горилки»). Новгородцы явно переняли термин у ВКЛ, ибо водку еще считали просто спиртовой настойкой для медицинских нужд, когда у нас в ВКЛ она изначально означала именно алкогольный напиток. Кстати, тот факт, что термин «водка» поляки переняли у ВКЛ, в Польше, конечно, тоже прячут: мол, сами в Польше изобрели название. Я, однако, полагаю, что слово «водка» в принципе не могло появиться в языках московитов и поляков, а также украинцев (и вообще тогда славяноязычных народов), ибо тамэто слово с уменьшительным суффиксом «к» означало пренебрежительно ту же самую воду – и существовало в их языках. А вот у нас в Литве (Центральной и Западной Беларуси) как раз в этот период XV-XVI веков происходила славянизация литвинов – западных болтов, ятвягов, дайнова, Мазуров, пруссов и прочих тут живших и ныне являющих собой три четверти этноса белорусов. Язык западных

болтов (в отличие от языка восточных болтов – жемойтов, аукштайтов и латышей) был очень похож на славянский (ибо славяне и произошли от западных болтов). Но в этом языке не было суффикса «к» как означающего пренебрежение. Конечно, проследить само словообразование тут крайне трудно (ибо наш язык западных болтов исчез, почти не оставив следов), но факт в том, что слово «водка» было у соседей давно занято другим содержанием [59] .

Разумеется, в отличие от серьезных теорий Черных и Моисеенко, здесь мы имеем дело с откровенной журналистской профанацией. Язвительно (и зачастую вполне справедливо) критикуя В. В. Похлебкина за слабость доказательств, Вадим Ростов своих не приводит вообще, например, голословно утверждая, будто к XV веку «понятие "водка" как алкогольный напиток уже существует в ВКЛ». В то же время этот материал дает вполне наглядное представление о том, на каком уровне порой ведутся дискуссии вокруг слова «водка».

Список версий, который я привел, далеко не полон. Достаточно в поисковике Интернета набрать словосочетание «происхождение слова водка», и вы окунетесь в бурлящий мир неиссякаемых фантазий.

Характерная особенность – на всех форумах спе **циалисты-лингвисты** , так же как вышеупомянутый В. Е. Моисеенко, **практически единодушно отвергают происхождение слова «водка» от «воды»** .

Но мне не удалось найти ни одной теории, которая объясняла бы еще одну интересную особенность. В русских документальных источниках не единожды зафиксировано написание слова водка через «т» – «вотка», а не через «д». Например, *«Вотка липова цвету* (1633 г.), *вотки цвету из василкового. – «Изволишь чарку вотки (?) – Вотку неуживаю»* [60] . В своем походном журнале сподвижник Петра I фельдмаршал Б. П. Шереметьев часто писал «кушали вотку». Очень похоже, что в те времена такое написание через «т» было довольно распространенно. В серьезной, вызывающей доверие и уважение книге И. Курукина и Е. Никулиной «Повседневная жизнь русского кабака от Ивана Грозного до Бориса Ельцина» [61] приводится

свидетельство современника о любимой царем австерии, где он появлялся «с знатными персонами и министрами пред обедом на чарку вотки». Но может быть, мы имеем дело с обычными орфографическими ошибками? Однако как тогда быть с Указом Елизаветы 1751 года *«Указ ея императорского величества самодержецы всероссийской ис правительствующего сената камор коллегии по указу ея императорского величества правительствующий сенат слушав оной коллегии доношение приказали помещиком и вотчинником про домовые их расходы вотку в уездах в селех в селцах и деревнях при помещиковых дворах где для винного их курения с платежом в казну поведерных денег для курения простаго вина на домовые их расходы и для подряду и поставки на кабаки кубы и казаны с платежом по ведер денег заклемены и простое вино курить им дозволено»* [62] . В грамотности царских писарей сомневаться не приходится.

Поэтому любая гипотеза происхождения слова «водка» должна учитывать и этот факт употребления буквы «т» вместо «д». Но в этом случае написание слова «вотка» через «т» опровергает его происхождение от «вода», так же как и «водить», нисколько не менее, чем любые лингвистические анализы.

На мой взгляд, наименее непротиворечивая версия принадлежит непрофессионалу – театральному режиссеру Андрею Россинскому. Суть ее такова. Всеми, в том числе В. В. Похлебкиным, признано, что первоначально слово «водка» обозначало лекарственные препараты на основе горячего (хлебного) вина. Образоваться оно вполне могло следующим образом: аптекари, вполне естественно, могли использовать латинское aqua vitae, то есть «аквавита», а так как это все-таки были лекарства и объем их был невелик, в народной речи это вполне могло принять уменьшительную форму «аквавитка». Со временем в русском языке «аквавитка» могла вполне естественно трансформироваться сначала в «витку», а затем и в «вотку». (Здесь, пожалуй, единственное слабое место в предложенной логической цепочке, поскольку непонятно, насколько законы формировавшегося в то время русского языка позволяли такую трансформацию. Так что в этом вопросе слово за профессионалами-лингвистами.) Поскольку в разговорном языке буквы «т» и «д» перед согласной «к» на слух воспринимаются практически одинаково, то долгое время при написании этого слова различные «писари» писали его по-разному в зависимости от того, как «слышали». Со временем, где-то уже во второй половине XVII века, общепринятым стало написание через «д».

Мне это объяснение симпатично еще и тем, что в соответствии с ним **русское слово «водка» образовалось от**

латинского aqua vitae, как и многие названия напитков-дистиллятов в других языках, такие как британское whisky, американское whiskey, польское wodka и okowitka, датская akvavit.

Из приведенного обзора, надеюсь, становится ясно, что неразрывная связь названия «водка» – напитка со словом «вода» «не вызывает никакого сомнения» только у самого В. В. Похлебкина (стр. 20/8).

А теперь представим себе, что В. В. Похлебкин ошибался. В этом случае рушится все его строение, возведенное на убеждении, будто отличительной особенностью русского винокурения была его неразрывная связь с водой.

Но, как мы видим, хотя теория В. В. Похлебкина не может считаться хоть в какой-то степени доказанной, но и железобетонного опровержения, похоже, не существует. Поэтому продолжим рассматривать его доводы.

Автор совершенно прав, когда отмечает роль воды в производстве русских крепких напитков – просто в этом нет ничего уникального. Без воды не сделаешь брагу. Из всех последующих перегонов только дистилляция раки (самого первого продукта перегонки) не требует разбавления водой, так как рака имеет крепость в диапазоне 15-25 градусов (неоднократно самолично проверено). Когда же происходит выделка водок (очищенных и ароматизированных напитков), то перед каждой перегонкой, как правило, продукт разводят водой примерно наполовину, а иногда и больше, и только после этого производят дистилляцию.

Это диктуется не в последнюю очередь элементарной техникой безопасности. Если в перегонный куб залить продукт предыдущей дистилляции крепостью свыше 40 %, то внутри его при нагревании будет находиться гремучая смесь из горючей жидкости и паров спирта. В сочетании с открытым огнем при малейшем нарушении режима перегонки мы будем иметь нехилую бомбу. Перед тем как дойти до потребителя, конечный продукт дистилляции также проходит стадию разбавления водой. С точки зрения качества все винокуры стремились получать продукт крепостью не меньше «трехпробного» (см., например [63]), то есть крепостью порядка 50 %. А стандарт потребления вина, введенный в России в 1698 году указом Петра I [64] и действующий вплоть до 1866 года, предписывал иметь продажную крепость «полугара» – в современных единицах крепость полугара составляла 38-39 %. Так что хочешь не хочешь, а разбавлять водой приходилось.

Таким образом, если и признавать разбавление водой

особенностью, то эта особенность относится к процессу винокурения вообще, но никак не к чему-то сугубо русскому, национальному. Сам процесс дистилляции, как, впрочем, и оборудование для него, с самого начала в разных странах если и отличались, то лишь нюансами, ибо существует логика самого физико-химического процесса. В наш век Интернета любой недоверчивый читатель может легко найти подтверждение сказанному.

Во времена В. В. Похлебкина Интернета, конечно, не было, но получить представление о производстве крепких напитков в других странах, хотя бы производящих такие общепризнанные мировые бренды, как французский коньяк и шотландский виски, большого труда бы не составило. Почему В. В. Похлебкин этого не сделал – непонятно.

Чтобы не создавать впечатления предвзятости, процитирую другого автора:

…

> *К тому же определенным утешением для меня является и то, что значительное количество людей, по всей видимости, знает о коньяке гораздо меньше, чем я. А не то, не дай бог, заглянут они в «Кулинарный словарь» В. В. Похлебкина и вычитают там следующий перл: «Коньяки до двух лет выдержки называются во Франции арманьяками, и в этом случае время выдержки не указывается». Для меня до сих пор остается загадкой, откуда, из каких источников в целом-то уважаемый мной мэтр смог почерпнуть подобный бред [65] .*

Последнее предложение, ей-богу, заслуживает того, чтобы вынести его в качестве эпиграфа ко всей похлебкинской «Истории водки»!

В результате в пункте 6-м рассматриваемых выводов (стр. 160/84) В. В. Похлебкин пишет: «Создателям коньяка и виски не могла бы прийти в голову шальная мысль разводить полученный путем технических усилий высококачественный,

концентрированный продукт водой». Не знаю, каким В. В. Похлебкину представлялось производство этих напитков, но в действительности и коньяк, и виски закладываются в бочки при крепости 60-70 % и после выдержки перед розливом в бутылки разбавляются водой. По европейскому законодательству «бутылочная» крепость этих напитков не может быть меньше 40 %, так что воды для этих целей требуется не так уж мало, по крайней мере ничуть не меньше, чем для получения нашего полугара.

Единственное отличие заключалось в том, что перед разбавлением водой продукт чаще всего выдерживался в дубовых бочках. Но так было не во все времена. Например, еще в начале XIX века большая часть шотландского виски в бочках не выдерживалась и шла в продажу сразу же после дистилляции [66] . Если учесть, что шотландский виски тоже представляет собой зерновой продукт, только ячменный, то по технологическим приемам и сырьевой основе он в невыдержанном виде представлял собой ближайший аналог русского хлебного вина.

Итак, **вода необходима для производства водки не в большей и не в меньшей степени, чем для производства любых крепких спиртных напитков.**

Поэтому утверждение В. В. Похлебкина, что «эта тенденция (разведение водой. – *Б.* Р.) характерна лишь для русского производства», либо сознательно искажает действительность в расчете на неинформированность большинства читателей, либо отражает недопустимую для подобного рода исследований неосведомленность автора о предмете исследования.

В пункте 4 выводов В. В. Похлебкина имеются весьма любопытные рассуждения. Автор выдвигает достаточно смелую гипотезу, как обычно, плавно и абсолютно необоснованно переходящую в разряд «доказанной», о том, что первоначально хлебный спирт (оставим на совести автора применение слова «спирт» к начальному периоду винокурения) разбавлялся не просто водой, а сытой, содержащей растворенный мед. Это предположение зиждется на одном-единственном источнике:

…

> *В Домострое (середина XVI в.) содержится определенный намек на то, что именно так поступали с хлебным вином в эту эпоху, ибо сказано, что простое вино надо не*

растворить, не развести водой, а «рассытить», то есть разбавить сытой – водным раствором пчелиного меда (стр. 158/83).

После истории с Иосафатом Барбаро нелишним будет заглянуть в Домострой и посмотреть, что там написано по этому поводу. На наше счастье, в этой книге хмельным напиткам уделено достаточно мало внимания, поэтому приводим все места, где встречаются мед, вино и водка, в полном объеме [67] :

...

Если намечается праздник, или именины, или свадьба, или родины, или крестины, или по родителям память, или случится гость какой нежданный, приезжий, званый или важный, или игумен, то в тот же час из одной бочки можно выцедить пять оловянных чаш меда или, смотря по числу гостей, разлить в маленькие бочонки. Затем следует взять запасенного муската из одного мешочка, гвоздику из другого, а из третьего всяких душистых трав и, добавив в мед и разогрев все в печи, разлить в оловянные чаши, или в бочонки, или в горячее вино (примечание і). Ставят две оловянные чаши вишневого морса и малинового, а в другие наливают готовую патоку. Таким образом, получают на столе на одного гостя шесть медов, два вина и вишневый морс, которые, смешав, подают в оловянных чашах, а еще есть два вида пива [глава 46].

Мед сытить следует самому. Как начинает он подниматься, так и запечатывают посудину.Только сам следи и не позволяй, чтобы ходили мимо него постоянно. Сливай сам,

чтобы при сгоне не выпили.

Когда водку перегоняют, сам при этом присутствуй или оставляй следить кого-то, кому совершенно доверяешь, но все равно строжайше наказывай ему, как и вообще всем работникам винокурни. Прикидывай постоянно, сколько из котла получилось арака (примечание г) в первый раз, и во второй, и в последний. При перегонке также прикидывай, сколько из котла выходит в первый, серединный и последний раз [глава 47].

Приведем также примечания.

...

Примечание 1. «Согласно общепринятому мнению, под горячим вином здесь понимается водка. Но возможно, речь идет о глинтвейне, что лучше сочетается с контекстом».

Примечание 2. «Арак – неплодовая водка, выгнанная из патоки, риса, любого зерна или травы».

Как видим, единственная фраза, которую хоть как-то можно связать с «рассычиванием вина», говорит о том, что «следует взять запасенного муската… из одного мешочка, гвоздику из другого, а из третьего всяких душистых трав и, добавив в мед и разогрев все в печи, разлить в оловянные чаши, или в бочонки, или в горячее вино». Здесь совершенно точно написано, что в мед надо добавить всякие пряности, разогреть – и можно употреблять это «блюдо» самостоятельно – «разлить в оловянные чаши», а можно добавить в горячее вино. Примененный здесь термин «горячее вино» настолько неоднозначен, что редакторы были вынуждены дать к нему примечание. Можно, конечно, предположить, что горячее вино – это обычный для того времени дистиллят. Лично мне больше нравится приведенное в примечании соображение насчет привычного нам глинтвейна. **Тогда следует признать, что под**

словом «вино» имеется в виду вино виноградное, и полученный напиток будет действительно очень приятным на вкус и слабоградусным, что гораздо логичнее, исходя из общего гастрономического репертуара.

Но давайте примем, что горячее вино – это обычное хлебное вино, настоятельно нуждающееся, по мнению В. В. Похлебкина, в разведении. При этом автор утверждает, будто в Домострое «сказано, что простое вино надо не растворить, не развести водой, а "рассытить", то есть разбавить сытой – водным раствором пчелиного меда». Однако приведенный в Домострое рецепт советует добавить в вино мед со специями – о воде там ни слова. Согласитесь, что применительно к чистому меду никак нельзя сказать без сомнительной натяжки, будто им можно что-либо «разбавить», в том числе и хлебное вино.

Ну и какой же вывод мы должны сделать? Как минимум тот, что **увидеть в приведенных текстах Домостроя рассычивание хлебного вина можно только с включением определенной фантазии.** А ведь из этого «рассычивания» В. В. Похлебкин делает далеко идущие выводы:

…

Это, с одной стороны, объясняет, почему определение «водки» «запоздало» на несколько веков, отстав от фактического производства водки, ибо как-никак люди считали, что они не «разводняли», а всего лишь «рассычивали» горящее вино, а с другой стороны, не менее убедительно доказывает, что определение «водка» не случайно «выплыло» как основное именно в XVIII веке, поскольку в это время перестали «рассычивать» хлебное вино, перейдя к ароматизации и отбиванию неприятного запаха травами и пряностями, а кроме того, именно в это время поняли, что прием разводнения хлебного спирта диктуется уже не только и даже не столько византийскими

традициями, сколько техническими условиями и исторически сложившимися привычками потребителя (стр. 159/83).

Таким образом, вся доказательная база относительно какой-либо особой роли воды в русском винокурении при ближайшем рассмотрении просто рассыпается. Остается только предположить, что вся эта хрупкая конструкция была создана с целью хоть как-то связать современную водку со своими предшественниками.

Современная водка производится путем разбавления спирта водой, и чтобы вызвать у читателя требуемые ассоциации, автор сознательно утверждает, что «главным, основным, центральным направлением в России было создание алкогольного напитка водочного типа, то есть напитка, полученного путем разведения спирта водой» (стр. 157/82). Здесь и «напиток водочного типа», и «спирт», и «вода» – то есть весь современный набор терминов. **И ни слова ни о том, что хлебный спирт и современный ректификованный – абсолютно разные продукты, ни о том, что «напитки водочного типа» – это в прежние времена достаточно узкий класс обязательно ароматизированных напитков.** Здесь главная идея В. В. Похлебкина такова: сейчас водка получается разведением водой, и раньше ее тоже разводили водой, значит, это одно и то же. Прибавьте сюда связку «водка» – «вода», и идея эта предстает в законченном виде.

Кстати, необходимо также учесть, что цитата взята из Домостроя, адаптированного для современного читателя. Для сравнения заглянем в оригинальный текст:

…

А вино курити, самому ж неотступно быта, или кто верен – и прям тому приказати, а у перепуска потому ж, и крепчяя беречи, да смечатъ по колку ис котла араки перво, и другой последу уточнять, а у перепуска потому ж смечатъ, колке ис котла укурит первого, и среднего, и последнего…

Не поленитесь, перечитайте адаптированный текст и обратите внимание, что «вино» в оригинале по воле

«переводчика» превратилось в «водку». Это ярчайшая иллюстрация того, что дело В. В. Похлебкина живет и процветает. Хотя возможно, что адаптация делалась задолго до появления книги «История водки». Значит, каша в головах наших людей существует уже давно, а книга В. В. Похлебкина не только не проясняет ситуацию, но и подводит под нее некую теоретическую базу. **Люди, так свободно обращающиеся с терминологией, не понимают, что формируют у нашегонарода уверенность в том, что привычная им водка существовала даже во времена «Домостроя».**

Позвольте напомнить, что все свои вышеприведенные выводы В. В. Похлебкин делает на основе обзора терминологии, связанной с хлебным вином. И именно «раскрытие содержания терминов» позволило ему установить основное, центральное направление развития русского винокурения.

В русском языке этих терминов великое множество. И В. В. Похлебкин, на мой взгляд, вполне логично делит их на группы:

• основные торговые и бытовые термины хлебного вина в XV-XIX веках;

• эвфемистические, метонимические и жаргонные термины хлебного вина в XVIII-XIX веках;

• производственные (промышленные, технические) термины хлебного вина (водки), указывающие степень качественного совершенства продукта.

Остановимся вкратце на первых двух группах и более подробно – на последней, так как главные свои выводы В. В. Похлебкин делает именно на основе последней группы.

К первой группе В. В. Похлебкин относит следующие термины: «хлебное вино», «корчма», «куренное вино», «горячее вино», «горючее», «горящее», «горелое», «жженое вино», «русское вино», «лифляндское вино», «черкасское вино», «оржаное винцо», «житное вино», «зельено вино», «зелено вино», «хмельное вино», «зелье пагубное», «горькое вино».

Если исключить явно чужеземные «лифляндское вино» и «черкасское вино», то все термины относятся к одному и тому же спиртному напитку, представляющему собой продукт дистилляции браги на основе хлебного сырья и с самого начала получившему и на официальном, и на бытовом уровне наименование «вино». Всевозможные прилагательные отражают (и В. В. Похлебкин это признает), что долгое время «писари» не решались писать просто «вино», дабы не спутали с привозным виноградным. Когда я говорю «писари», то имею в виду и многочисленное чиновничество самых разных уровней, и частных лиц, оставивших нам свои письма, заметки, хозяйственные

записи. В разговорной речи не было угрозы потери идентификации – там всегда было ясно, о чем идет речь. Также и в царских документах практически не было разноголосицы. Там всегда все ясно. Слава богу, сохранились бесценные для нас документы приказной избы дворцовой усадьбы XVII века в селе Измайлово [68] , в которых скрупулезно день за днем перечисляются все изменения в припасах – сколько чего приобрели, сколько чего выпили царь, царицы, княжны и их окружение. Например:

...

Июня 26 день в пришествие великие государыни благоверные царицы и великие княгини Марфы Матвеевны… на запасном дворе изошло питья: 4 к. (кружки) водки, полведра вина, 6 ведр пива, медов: з ведра вареного, 4 ведра ставленного.

Таких примеров в этой книге десятки, и из них ясно видно, что, по крайней мере, на царском дворе терминология была совершенно устоявшаяся – никаких «горячих», «куренных», «горьких» и т. д. Из крепких напитков только «вино» и «водка». Причем, обратите внимание, никакой путаницы. Вино и водка – это разные напитки. Здесь еще не знают об утверждении В. В. Похлебкина о том, что слово «водка» следует понимать в значении «крепкий спиртной напиток». Вино – продукт более низкого качества, водка – вино, перегнанное в специальном «водочном кубике», чаще всего ароматизированное различными пряно-ароматическими добавками.

Но зато в этом документе присутствуют два термина, которые не упомянуты В. В. Похлебкиным. Это – «гороховое вино» и «дворянское вино». Можно предположить, что в первом случае речь идет о вине из гороха, в отличие от обычного хлебного, что и потребовало уточнения. Что же касается дворянского вина, то ни в рассматриваемом документе, ни в других источниках мне не удалось найти даже намека на его отличительные особенности. То, что они были, сомнений не вызывает. Документация приказной избы сугубо официальная, ведется с целью учета каждой копеечки, здесь с терминологией не забалуешь, поскольку каждый продукт имеет свою цену. У «вина» одна цена, у «горохового вина» – другая, у «дворянского» – третья. Можно

только предположить, что дворянское вино по своему качеству располагалось между обычным вином и водкой.

Итак, в разговорной речи и на «высшем официальном уровне» необходимости в каких-либо разнообразных прилагательных к слову «вино» практически не возникало. Иное дело переписка: здесь пишущий, чаще всего, хотел уточнить, о чем, собственно, идет речь, но в отсутствие общепринятой «узаконенной» терминологии каждый выбирал слова на свое усмотрение.

Поэтому, на мой взгляд, бессмысленно делать какие-то обобщения и искать смысл в сопоставлении этих терминов – вот я и не буду этого делать, в отличие от В. В. Похлебкина. Однако не могу не вступиться за термин «горячее вино». По мнению В. В. Похлебкина, из терминов «горячее вино», «горючее», «горящее», «горелое», «жженое вино» правильным следует считать «горящее вино», «то есть то, которое обладает способностью гореть, выгорать, а не "горячее", то есть обладающее высокой температурой, и тем более не "горелое". Этот термин, по существу, общеевропейский, так как был принят во всех германоязычных странах как официальное название хлебного вина – водки: "брантвайн" (Brandtwein). Этот термин в украинском языке стал основным официальным названием водки – "горшка", а в польском – одним из двух основных: gorzalka и wodka. "Горзалку" употребляют в бытовом польском языке постоянно и гораздо чаще, чем "водку", но последняя обычно преобладает на этикетках и в рекламе».

В. В. Похлебкин почему-то решил, будто «горячее», «горелое», «жженое» связано исключительно со способностью гореть. Между тем немецкий термин Branntwein переводится как «вино, полученное жжением», то есть перегонкой! Дело в том, что немецкий глагол brennen весьма многозначен. В. В. Похлебкин остановился на одном значении «гореть». Отсюда его нелепый перевод «вино-пожар». Между тем, например, фраза «Schnaps aus Kartoffeln brennen» означает «гнать шнапс из картофеля» [69] . Так что термин Branntwein (В. В. Похлебкин ошибочно пишет Brandtwein) означает вовсе не «официальное название хлебного вина – водки», а всего-навсего «продукт перегонки», дистиллят. Поскольку этот термин известен по меньшей мере со второй половины XV века [70] , то и «горячее вино», и «горилка», и «горжалка» – всего лишь его буквальные переводы на соответствующие языки.

На самом же деле термин «горячее вино» – практически единственный, неизменно присутствующий во всех руководствах по винокурению, и обозначает он спиртосодержащую жидкость, полученную методом перегонки, то есть горячим способом, точно

так же, как и немецкий термин branntwein. Об этом говорит и устойчивость термина. Прошло почти 200 лет после первого упоминания, а в начале XIX века в руководстве по винокурению дается следующее определение:

...

> *Горячее вино есть жидкое пиемное тело, происходящее чрез спиртоватое брожение соков из снедных веществ, состоящее в спирте, смешанном с некоторою частию воды и передваиванием от прочих соков отделяемое [71] .*

Более того, в России в практических руководствах никогда не употреблялся термин «горящее вино» – обычно просто «вино», а если уж с прилагательным, то только «горячее».

В царских указах, когда речь идет об отечественном производстве, всегда поменяется термин «вино» без всяких прилагательных. Но когда речь идет о продуктах иностранного производства, то во избежание путаницы с вином виноградным, применяется термин «горячее вино». Например, в указе Екатерины II сказано: «Иностранное горячее вино и прочая вне Российской Империи деланныя всякия водки суть товар, с коим поступать по тарифам, и которых из них привоз не запрещен, те позволяется всякому для своего обиходу и на продажу выписывать с платежом положенной пошлины» [72] .

Что же касается терминов gorzalka и wodka, то и в этом вопросе В. В. Похлебкин демонстрирует крайне поверхностное знание предмета. Исторически в Польше слово gorzalka означало то же, что и российский термин «горячее вино», а wodka – напитки, в основном ароматизированные, на ее основе (снова полное соответствие с российской ситуацией). Кстати, приняв единожды, что слово «водка» несомненно имеет русское происхождение, он в примечании (стр. 140/73) пишет: «Wodka произносят по польски "вудка", как заимствованное с иностранного (русского) языка. Это лишний раз говорит о неправомерности польских притязаний на термин "водка"; лингвистический аргумент в данном случае неопровержим». Но ранее было показано, что «неопровержимость» этого утверждения находится под очень большим вопросом. Расхождения в значении слов gorzalka и wodka (сохраняющиеся по сию пору) начались в

первой трети XX века. Как я уже писал, **в СССР в 1936 году водкой стали именовать исключительно чистый водно-спиртовой раствор, а ароматизированные напитки были отнесены к классу ликеро-водочных изделий и стали именоваться наливками, настойками и ликерами.**

Несколько иная терминология была принята польской спиртовой монополией. Любые местные напитки на спиртовой основе в Польше официально относились к «вудкам». А чтобы было понятно, что речь идет о водке в российском смысле слова, то есть о чистом водно-спиртовом растворе, на этикетке требовалось уточняющее слово – «чистая» [73] Если вы хотите купить именно водку как простой водно-спиртовой раствор, вы должны покупать то, что называется Wodka czista, в противном случае вы можете приобрести какое-нибудь ликеро-водочное изделие, которое тоже будет именоваться «вудкой».

Таким образом, если поляк скажет, что он весь вечер пил водку, то потребуется уточнение – что же он именно пил: «вудку чисту» или ликеро-водочное изделие. Поскольку все время произносить «вудка чиста» в бытовой речи не очень удобно, то поляки вместо этого скажут: «Я весь вечер пил горжалку». Горжалка, продукт перегонки раки, никогда не была ароматизированной, так что сразу понятно, о чем идет речь. В. В. Похлебкин верно подметил факт, но объяснить его не сумел.

Обсуждение остальных терминов находится примерно на таком же уровне, поэтому, не теряя на них времени, переходим к «эвфемистическим, метонимическим и жаргонным терминам хлебного вина в XVIII-XIX веках».

К ним, по мнению В. В. Похлебкина, относятся «Царская мадера», «Французская 14-го класса», «Петровская водка», «Огонь да вода», «Хлебная слеза», «Сивак», «Сивуха», «Перегар», «Брандахлыст» (точнее – брандахлест), «Самогон», «Самогонка», «Монополька». Разговор обо всех этих терминах сопровождается глубокомысленными рассуждениями об их происхождении, которые опять же преподносятся без тени сомнений – не как предположение, а как установленный факт. Чтобы показать бессмысленность таких упражнений, приведу современные жаргонные термины, взятые из книги историка и писателя А. Никишина [74] : «беленькая», «чистая», «сердечная», «радость жизни», «родимая», «бадяра», «бадяга», «сучок», «винище», «ханка», «дорогая», «жидкая валюта», «белочка», «бухло», «бухалово», «косорыловка», «хмельное вино», «водяра», «жидкий хлебушек», «горькая», «родная», «похмельная», «беспохмельная», «крепкая» – здесь не приведено и половины из первоначального перечня!

Скажите, может ли прийти кому-нибудь мысль анализировать эти термины на предмет установления каких-либо особенностей национальных напитков? Нет, конечно! Перечислить, при желании порассуждать о причинах их появления – и не более того.

Чем же отличаются в этом отношении старые названия от современных? Они, пожалуй, могут дать пищу для размышления специалистам в области психологии масс, но никак не историку водки.

Между тем В. В. Похлебкину ничто не помешало сформулировать первый пункт своих выводов таким образом (чтобы не заставлять вас листать страницы в обратном направлении, процитирую еще раз):

...

> *Бросается в глаза чрезвычайное многообразие, пестрота терминов, как технических, торговых, так и, особенно, бытовых. Это в первую очередь отражает разнообразие качества, наличие различных марок водки, хотя формально разделение водки на марки – виды с собственными наименованиями – начинается только с эпохи империализма. Это говорит о том, что создание водки на протяжении ряда веков было постоянно развивающимся процессом, общей тенденцией которого было часто неосознанное, а иногда и целенаправленное стремление к получению усовершенствованного, идеального продукта (стр. 157/82).*

В этом примере вся суть методологии В. В. Похлебкина – на двадцати трех страницах провести глубокомысленное обсуждение терминов (причем чаще всего спорное), обговорить их происхождение, устойчивость, значение – и затем выдать выводы, абсолютно из них не вытекающие. Но обычный читатель, замороченный двадцатью тремя страницами умствований, естественно, не держит в голове все их содержание. У него

остается ощущение подробного, квалифицированного, всестороннего анализа, и, читая выводы, он не испытывает и тени сомнения в их тщательной обоснованности.

Этот прием настолько эффективен, что на его удочку попадаются и искушенные люди с основательными научными званиями. **Достаточно набрать в поисковике слово «водка», чтобы увидеть солидные труды, в которых неизменно и, как правило, без доли сомнения присутствуют ссылки на исследования В. В. Похлебкина.**

Надеюсь, мы убедились, что торговые, бытовые, жаргонные термины на самом деле не содержат в себе даже намека на сделанные В. В. Похлебкиным выводы «о наличии разных марок водок» и о «целенаправленном стремлении к получению усовершенствованного, идеального продукта». (Как мы помним, под идеальным продуктом подразумевается современная, лишенная примесей, чистая водка.)

Но остались еще производственные (промышленные, технические) термины хлебного вина. Получается, что только они могли лечь в основу выводов В. В. Похлебкина об особом пути русского винокурения. Поэтому рассмотрим их достаточно подробно.

…

> *I. «Рака». Термин турецкого происхождения – raky («спиртное») от арабского aragy («финиковая водка»). В русской терминологии «рака» означает первую выгонку, или первый гон, хлебного вина из барды в заторном чане (стр. 148/78).*

То, что рака представляет собой первую «выгонку», совершенно верно, но дальше фраза содержит две грубейшие ошибки. Во-первых, перегонке подвергается брага (затор), то есть спиртосодержащая масса, образующаяся после сбраживания предварительно осахаренного сусла, а барда – это то, что остается после перегонки. **Сказать, что вино выгоняется из барды, – то же самое, что утверждать, будто бензин есть продукт перегонки мазута.**

Во-вторых, заторный чан – емкость для приготовления затора – вплоть до конца XIX века изготавливался из дерева. Естественно, что проводить выкурку из такой емкости на

открытом огне невозможно. Для этого брага (затор) переливалась в металлический, чаще всего медный, перегонный куб. Честно говоря, не знаю, чего в данном случае больше – небрежности в терминологии или слабого знания технологии.

...

> *2. «Простое вино». Этот термин, введенный официально Уложением 1649 года, обозначал хлебный спирт однократной перегонки из раки или фактически вторую перегонку первично заброшенного затора. Простое вино было основным, базовым полуфабрикатом, из которого получали самый обычный, широко распространенный вид хлебного вина, так называемый полугар, а также все другие марки водок и хлебного спирта в России (стр. 151/79).*

На сей раз все абсолютно верно (кроме ссылки на Уложение 1649 года, в котором ничего про введение этого термина не говорится). Может быть, поэтому и немногословно. Больше ничего В. В. Похлебкин об этом термине не пишет.

...

> *3. «Полугар». Этот термин на производственном языке означал не спирт, полученный путем перегонки раки, а простое вино, разбавленное на одну четверть чистой холодной водой (на три ведра простого вина добавляли одно ведро воды). Полученная смесь и носила название полугара. Оно произошло от того, что после составления смеси обычно следовала техническая проба качества «вина», которое наливали в особый металлический цилиндр или*

кастрюльку-отжигательницу (около 0,5 л) и поджигали. По окончании горениюостаток вливали в особый металлический стакан, имевший ровно половину объема отжигательницы. Если вино было стандартно по качеству, то есть было не фальсифицировано, то оно точно заполняло стакан доверху и считалось пригодным для употребления.

Простота этой технической пробы имела крайне важное значение для поддержания единого качества (стандарта) водки во всем государстве, ибо каждый «питух», то есть потребитель, имел возможность произвести проверку купленной им порции. <…> Его официальная крепость с середины XVIII века не превышала обычно 23-24° (стр. 151-152/79-80).

Из всего вышеприведенного похоже на правду, и то приблизительно, только описание пробы качества вина. Остальное, как говорится, ни в какие ворота не лезет.

Начнем с утверждения, будто полугар – это «простое вино, разбавленное на одну четверть чистой холодной водой (на три ведра простого вина добавляли одно ведро воды)». Простое вино никогда не было какой-либо определенной крепости. В зависимости от качества браги, состояния оборудования и умения и желания винокура крепость его, или, как тогда говорили, «доброта», варьировалась в широком диапазоне: нижнего предела в источниках я не нашел, но из собственного опыта знаю, что наиболее вероятно значение примерно 35 %, а верхний обычно ограничивался крепостью трехпробного вина [75] (о нем разговор будет позже). На самом деле ничто не мешало винокуру и на этой стадии получить простое вино крепостью и 70 % в современных единицах. Просто тогда его было бы мало. Поэтому при тупом добавлении к трем ведрам простого вина одного ведра воды конечный продукт «полугар» имел бы каждый раз разную доброту.

Но все дело в том, что полугар начиная с XVII века служил стандартом крепости. А стандарт не может иметь разную

крепость. Спиртометры появились только в XIX веке, а необходимость знать, сколько в смеси содержится воды, а сколько спирта, существовала всегда. Для решения этой проблемы в мире было придумано множество вариантов. **Наиболее распространенным в России способом определения содержания спирта в вине был «отжиг». В общем виде суть его сводится к тому, что вино, предварительно нагрев до кипения, поджигают, ждут, когда оно выгорит, и по остатку определяют количество выгоревшего спирта.**

Первый официальный указ по этому поводу издал Петр I в 1698 году [76] , затем его неоднократно подтверждали последующие самодержцы. Последний указ принадлежит Николаю I и датируется 1842 годом. В этом указе дается и наиболее понятное определение: «Вино полугарное должно быть узаконенной доброты, которая определяется таким образом, чтобы влитая в казенную заклейменную отжигательницу проба онаго при отжиге выгорела вполовину». Теперь понятно и происхождение термина – половина вина выгорела; отсюда вначале получилось «полувыгарное вино», а затем – «полугарное вино» и, сокращенно, «полугар». Важность полугара в российском винокурении подтверждается тем, что когда были уже изобретены спиртометры, градуировали их долгое время на основании того же полугара.

Итак, понятие полугара и соответствующая проба появились в связи с необходимостью как-то стандартизировать доброту вина. И принятый способ действительно гарантировал постоянную доброту – или, в современной терминологии, постоянную крепость. От законов физики никуда не денешься – только одно-единственное количество абсолютного спирта в водно-спиртовом растворе дает возможность выжиганием переполовинить первоначальный объем. Когда появились спиртометры, то оказалось, что в современных единицах крепость полугара равнялась 38-39 градусам. Колебания были связаны с тем, что хлебное вино кроме спирта и воды содержит малопредсказуемое количество всевозможных примесей, которые также, пусть и незначительно, оказывают влияние на процесс горения. Сравните с утверждением В. В. Похлебкина, что крепость полугара «не превышала обычно 23-24°». Я не понимаю, где автор мог взять такую информацию, потому что если напиток именуется полугаром, то он просто обязан иметь обусловленную физическими законами крепость 38-39 %.

А теперь посмотрим, как это практически делалось. Для этого приведем инструкцию по отжигу из старой русской винокуренной книги [77] :

1. Взять вина из середины бочки.

2. Отжигательницу иметь не медную, но из чистого серебра сделанную, наподобие пустого полушара, на ножках с ручкою и с рыльцом.

3. Заказать сделать стеклянную трубочку, на которой размечено б было 12 градусов, колико можно верно.

4. Отжигательницу снаружи всегда должно очистить, внутри вымыть тем же вином и обтереть платком сухим и чистым.

5. Наливать три или две трубочки осторожно: дабы ни мимо капли, ни менже не пропало.

6. Подогревать отжигательницу только до той степени, как начинает вино на дне кипеть. В ту ж секунду надлежит поджечь; а дольше кипеть не давать, дабы не усыхало.

7. Поставить гореть спокойно; но коль скоро пламень начнет ослабевать, то, взяв в руки отжигательницу, можно тихонько оную покачивать; дабы разрушить то масленое вещество, которое под отонкою своею содержит спирт подавленным.

8. После, когда и затем потухнет, можно поджечь еще один раз – но не больше, и погасшую флегму простудить.

9. Вливать флегму обратно в трубочку чрез маленькую воронку осторожно; чтоб ни капли мимо не вылилось.

Особенно важен пункт 5 – «наливать три или две трубочки». Если мы налили в отжигательницу две трубочки и, вылив обратно оставшуюся после отжига «флегму», убедились, что она

полностью помещается в одной – значит, выгорела как минимум половина, то есть наше вино «полувыгарное» или «полугар». Если не помещается – то «недогар». «Перегар», то есть крепость выше полугара, определялась делениями («градусами»), нанесенными на трубочку. Если же наливалось три трубочки, а оставшаяся «флегма» помещалась в одну, то вино наше – «трехпробное». Крепость трехпробного вина – 47-50 % [78] .

Пункт 2 тоже имеет значение, так как от материала, из которого сделана отжигательница, зависела точность измерения. Считалось, что самую маленькую погрешность дает серебро, так что полугар, «отожженный» в серебряной отжигательнице, имел особое наименование – «серебряный полугар».

Теперь представьте себе винокура, который действует по «методу В. В. Похлебкина» – то есть, получив простое вино, сразу «разбавляет его на одну четверть холодной водой» исключительно из почитания «византийских традиций». После чего производит отжиг и выясняет, что получил вино крепостью либо ниже полугара (наиболее вероятный вариант), либо все равно несколько выше. В первом случае бедняге-винокуру придется «укреплять» предварительно разбавленное вино, добавляя в него спирт (напоминаю, что во времена полугара спиртом называлось все, имеющее крепость выше 50 %), во втором – опять добавлять воду. Это уже действительно античные традиции, если вспомнить персонажа по имени Сизиф…

Разумеется, винокуры действовали иначе. Получив простое вино, они сначала проверяли его на крепость отжигом с помощью той самой трубочки с делениями, а уж затем, в зависимости от результата, решали, «доводить» ли его до полугара или до трехпробного вина. Если градус нужно было повышать – добавляли спирт, если понижать, то воду [79] . Просто, эффективно и логично.

Но **В. В. Похлебкину нет никакого дела до того, как все происходило в реальности. Ему важно убедить читателя, что в России «любой погон разбавляли водой».**

А как вам нравится утверждение, будто «простота этой технической пробы имела колоссальное значение для поддержания единого качества (стандарта) водки во всем государстве, ибо каждый "питух", то есть потребитель, имел возможность произвести проверку купленной им порции» (стр. 151/79)? При этом В. В. Похлебкин правильно пишет, что объем стандартной заклейменной отжигательницы составлял порядка 0,5 литра. Продолжать или сами уже догадались? **Кто-нибудь может представить себе питуха, который добровольно выльет добытые пол-литра в отжигательницу и выжжет весь спирт?!**

В качестве-то он убедится – а пить что после этого будет? Это мне напоминает известную хохму: чтобы узнать, настоящая жемчужина или искусственная, положите ее в уксус, если настоящая, то она растворится… Кроме того, проба кажется простой лишь на первый взгляд. Перечитайте инструкцию – и вы убедитесь в сложности этого процесса. Когда я в свое время по чертежам помещика Захарова изготовил отжигательницу и начал проводить пробу, у меня долго ничего не получалось. При этом у меня был спиртометр, и отжигаемый продукт точно имел крепость полугара. Но огонь у меня, хоть ты тресни, гас раньше, чем выгорала половина. И только когда я стал проводить опыты в совершенно изолированном помещении (чтобы не допустить ни малейшего движения воздуха) и научился, «взяв в руки отжигательницу, тихонько оную *покачивать;* дабы разрушить то масленое вещество, которое под *отонкою* своею содержит спирт подавленным», что-то стало получаться.

Я не попрекаю В. В. Похлебкина незнанием всех этих сложностей (я и сам узнал о них только в результате собственных практических опытов), – я упрекаю его в том, что свои упрощенные представления он преподносит как историческую реальность, не стесняясь при необходимости недостающие факты просто-напросто придумывать. Например, проверку купленной порции питухами. И если бы это был единичный случай! Дальше – больше.

Читая у В. В. Похлебкина раздел, посвященный полугару, спорить можно практически по каждой строчке. Но я останавливаюсь только на значимых моментах. Поэтому в завершение прокомментирую только одну фразу: «поскольку этот вид водки не проходил специальной фильтрации, то его вкус и запах были неприятными из-за наличия сивушных масел» (стр. 152/80). В отличие от В. В. Похлебкина, **я скрупулезно восстановил рецептуру и технологию производства хлебного вина и совершенно ответственно заявляю, что по вкусу и аромату это аналог хорошего хлебного самогона, а уж приятен он или неприятен – дело вкуса. Даже сейчас и даже среди так называемой элиты найдется множество людей, которые предпочитают вкусоароматические особенности хорошего самогона безвкусности разведенного спирта.** Что уж говорить о потребителях прошлых веков, которые просто не представляли себе вкус напитка, лишенного примесей, в том числе пресловутого сивушного масла. Его наличие априори представляется В. В. Похлебкину фактором, обеспечивающим «неприятные вкус и запах», и другого не следует ожидать от человека, воспевающего достоинства лишенной примесей водки.

Между тем мы не раз говорили о том, что примеси составляют основу вкусовых достоинств всех мировых дистиллятов (коньяков, виски, рома, граппы, текилы, сливовицы и т. д и т. д.).

...

4. «Пенное вино», «пенник». Лучшей маркой водки, получаемой из полуфабриката «простое вино», было пенное вино, или пенник. Название это произошло не от слова «пена», как часто неправильно теперь думают, а от слова «пенка», означавшего в XVII-XVIII веках вообще понятие «лучшая, концентрированная» часть в любойжидкости. (Аналогично «сливкам» в переносном смысле: например, «сливки общества».) В древнерусском языке слово «пенка» означало, кроме того, верх, верхний слой любой жидкости. Отсюда пенками была названа в винокуренном производстве лучшая, первая фракция при перегонке из простого вина. В пенки шла четвертая или даже пятая часть объема простого вина, причем получаемая при очень медленном («тихом» и «тишайшем») огне. Полученная таким путем самая крепкая и более насыщенная спиртом, более легкая фракция простого вина и шла на производство пенника. С середины XIX и до начала XX века эту фракцию вместо «пенки» стали называть «перваком», а с 1902 года за ней официально был закреплен термин «первач». 100 ведер первача, разбавленные 24 ведрами чистой, мягкой, холодной ключевой воды, и давали пенник, или пенное вино, которое по цене было примерно

> *одинаково с натуральным виноградным вином. Современники, описывающие пенник, подчеркивали отнюдь не его крепость, а то, что это было «доброе вино», обладающее чистотой, мягкостью и питкостью. Пенник всегда проходил фильтрование через уголь, хотя нуждался в этом менее других марок водки (стр. 152-153/80).*

Удивительно, но в приведенном определении я не нашел ни одного слова, соответствующего действительности. Все это выдумки чистой воды. Ничего подобного В. В. Похлебкин нигде прочитать не мог. Скорее всего, он где-то прочитал сами названия и даже не стал интересоваться их назначением. Просто «включил Дэна Брауна» и нарисовал придуманную картину.

На самом деле название «пенник» происходит именно от слова «пена». Связан этот термин еще с одним доинструментальным методом оценки крепости вина – так называемой голландской пробой или проверкой «на пену». Производилась она следующим образом: некоторое количество вина выливалось в рюмку с высоты приблизительно сантиметров двадцать «водопадиком». Если при этом образовывалась устойчивая пена толщиной в мизинец – вино считалось «пенным», «пенником» [80] .

Впоследствии было установлено, что подобным свойством обладают водно-спиртовые растворы, содержащие свыше ~47-50 % спирта [81] . Однако этот метод имел и свои недостатки: «Кто ж принимает вино на *пену,* тот должен остерегаться обмана: ибо подкладывают в него *негашеную известь,* которая оную производит» [82] . Кроме того, вино, выкуренное с добавлением овса, также отличалось повышенным ценообразованием [83] . Именно поэтому проверка «на пену» не была в России официальной.

Что же касается описания процесса производства «пенника», то здесь В. В. Похлебкин приводит просто букет анекдотических нелепиц. Во-первых, в винокуренном производстве вино было конечным продуктом и последующей перегонке не подвергалось. Последующие перегонки вина были предметом водочного производства и производились на другом оборудовании – меньшего размера и несколько иной конструкции. Кубы для перегонки вина имели специальное наименование «спиртовые кубы». Кроме того, продукт перегонки вина «вином» уже не

назывался. Это был либо спирт, либо «водка» и «двоенная водка».

Но это – мелочь. Главная нелепость – «самая крепкая и более насыщенная спиртом, более легкая фракция простого вина». Любой человек, хотя бы поверхностно знакомый с процессом дистилляции, прекрасно знает, что первая фракция любой перегонки концентрирует в себе практически все легкокипящие эфиры и альдегиды, а потому к употреблению абсолютно не пригодна. «Истекающее сначала мутное вино, скачком называемое, собирается в особливую посудину и употребляется для домашних лекарств» [84] . Эта фракция в разные времена именовалась по-разному: «скачок», «отскок», «головная фракция», «голова», «первач», но никогда – «пенка».

Собственные умозрительные теории заставляли В. В. Похлебкина громоздить одну небылицу на другую. Я никогда и никому не посоветовал бы даже пробовать «похлебкинский пенник»: «100 ведер первача, разбавленные 24 ведрами чистой, мягкой, холодной ключевой воды» – отравиться можно очень серьезно. И никакое «фильтрование через уголь» тут не поможет.

И наконец, «получаемая при очень медленном ("тихом" и "тишайшем") огне». В. В. Похлебкин не первый раз хочет убедить читателя, что медленная перегонка – изобретение русских винокуров, в очередной раз забывая о логике физико-химических процессов. Везде, во всех странах перегонку старались вести на тихом огне, о чем говорится в многочисленных книгах по винокурению.

...

> *5. «Двухпробное вино». Этим термином обозначали водку, полученную разведением 100 ведер хлебного спирта 100 ведрами воды. В простом народе такое вино считали «бабьим» вином, было в числе обычного трактирного набора в первой половине XIX века (стр. 153/80).*

«Двухпробное вино» – это и есть полугар. В связи с этим остальное – без комментариев.

...

> *6. «Трехпробное вино». Этим термином обозначали водку, получаемую при разведении 100 ведер хлебного спирта 331/3 ведрами воды, то есть в более концентрированной пропорции, чем полугар. Производство этого вида водки было особенно развито в первой половине XIX века. Это было обычное рядовое трактирное вино «для народа», «для мужиков» (стр. 153/80).*

Повторю: «трехпробное вино» – это вино такой крепости, когда из трех трубочек, вылитых в отжигательницу, выгорали две. Получалось ли оно «укреплением» простого вина или его разведением – не имело никакого значения. В первой половине XIX века было общепринято в процессе перегонки раки получать дистиллят крепостью именно трехпробного вина [85] . Так что ни в каком разведении он не нуждался. Крепость его была, как отмечалось, 47-50 %. Невозможно представить себе, чтобы трактирщики поили «народ», «мужиков» напитком такой крепости. За счастье было, чтобы они полугар (38-39 %) не разбавляли!

...

> *7. «Четырехпробное вино». Этим термином обозначали водку, получаемую из хлебного спирта разведением каждых его 100 ведер 50 ведрами воды (стр. 153/80).*

Я никогда и нигде не встречал такого термина. Все рекомендации по определению качества заканчивались на трехпробном вине. Но теперь стало окончательно понятно, что В. В. Похлебкин, совершенно не разобравшись, что означает в этих словах составляющая «пробное», решил, будто это кратность разведения водой. Этого требовала его теория. Причем, судя по всему, крепость должна увеличиваться по пути от «двухпробного» к «четырехпробному», а количество воды для разведения, соответственно, уменьшаться.

И здесь не обошлось без нелепостей. «Двухпробное вино» – самое слабое по крепости: оно разведено 100 ведрами воды. Следующим, судя по количеству воды (50 ведер), должно идти

«четырехпробное», а меньше всего воды (33,3 ведра) в «трехпробном». Значит, самое крепкое – «трехпробное»?! Нестыковочка-с.

...

8. «Двойное вино», «двоенное вино», «передвоенное вино». Этими терминами в разное время называли хлебное вино (спирт), полученное перегонкой простого вина, то есть фактически продукт третьей перегонки (рака – простое вино – двоенное вино).

Начиная с XVIII века эту стадию рассматривали обязательной для хорошего винокура, желавшего получить высококачественный продукт. В дворянском винокурении XVIII века, особенно во второй его половине, базовым полуфабрикатом становится не простое вино, а двоенное. Именно двоенный, или передвоенный, спирт послужил основой для всех экспериментов по усовершенствованию русской водки в XVIII веке. Двоение было официально признано с 1751 года нормальной и даже элементарной гарантией качества. Крепость двоенного спирта была примерно в то время в различных винокурнях на уровне 37~45°. При этомдвоение весьма часто (почти в 50 % и более случаев) вели с перегонкой добавочных пряных, ароматических компонентов или с добавлением различных адсорбентов и коагулянтов, о чем будет сказано ниже, в разделе о технических приемах русского винокурения.

Таким образом, двоение было сложной операцией, которая вдвое усиливала не только концентрацию

спирта, но и вдвое улучшала общее качество напитка за счет его ароматизации и очистки от сивушных масел.

Как правило, именно двоенное вино наталкивало на идею разбавления его водой, поскольку достигнутая в нем концентрация спирта была слишком сильной, непривычной для воспитанных на натуральных виноградных винах дворян и духовенства. Позднее, в XIX веке, как мы видели выше, весьма решительно разводили водой и простое вино, не столько в силу его крепости, сколько в силу традиций и – главное – в силу того, что было подмечено: именно разведенные, разводненные вина (спирты) можно легче и полнее очистить от примесей, и в первую очередь от сивушных масел. Таким образом, еще задолго до того, как в спиртоводочное производство вторглась научная химия, оно в России достигло высокой степени технической культуры не за счет научного знания, а за счет исторического опыта и эмпирического соединения традиций с экспериментом (стр. 153-154/80-81).

Самый первый абзац – правильный. Все остальное – мешанина из отрывочных фактов и фантазий.

Я долго не мог понять, почему в источниках встречаются «двоенное вино» и «двоенная водка». Причем, судя по всему, процесс их получения принципиально ничем не отличается. И в том и в другом случае происходит перегонка простого вина.

Было время, когда я полагал, будто «двоение» – просто синоним слова «перегонка». Например, в книге 1791 года написано: «Взять вина простого шесть ведер, одно ведро молока и передваивать до тех пор, пока чисто выходить будет…» [86] . Здесь очевидно речь идет не о переполовинивании, а о простой перегонке. Но были случаи, которые явно указывали, что в результате перегонки получается продукт по количеству вдвое

меньше первоначального. Например, в документе XVII в. прямо записано: «Того же дни целовальнику Ортюшке Власову на передвойку дано четыре ведра с полуведром вина, вышло двойного два ведра» [87] . Явно речь идет о двойном вине: если бы говорили о водке, записали бы «двойной два ведра».

В то же время в инструкции по приготовлению водок сказано:

...

> *Двоенная и троенная водка. Сие можно сделать таким образом: надлежит взять простого вина сколько угодно, влить в куб и, поставивши колпак, двоить оное до тех пор, пока выдвоится половина оного, которое количество называется двоенною водкою (spiritus rectificatus); а если из сего двоенного вина вновь выдвоить третью часть вина, то оное называется троеною водкою, или самым чистым и крепким вином (spiritus rectifikatissimus) [88] .*

Как видим, технология получения и двойного вина, и двоенной водки ничем не отличается. Почему же терминология разная? Четкого разъяснения нам не найти. Ну не заморачивались наши предки насчет того, чтобы специально оставлять потомкам эти самые разъяснения. Могу только предположить, на основании, как любит говорить В. В. Похлебкин, всех имеющихся данных: весьма похоже, что если процесс двоения происходил в обычном перегонном кубе, то получали двойное вино, а если перегоняли в «водочном кубике», то продукт уже назывался «двоенной водкой». Я долго не мог смириться с таким дурацким на первый взгляд объяснением, но чем больше я читал исторических документов, тем более убеждался, что дело обстояло именно так.

Причем очень похоже, что «двойное» или «двоенное» вино по своей крепости было, согласно принятой тогда терминологии, спиртом и использовалось главным образом для перевозки на дальние расстояния (вес значительно меньше, а развести затем по крепости до того же полугара несложно). Ну и естественно, в технических целях в качестве растворителя.

А двоенная водка шла исключительно для выделывания

«водочных изделий», то есть настаивания на всевозможных травах и пряностях, часто с последующей перегонкой и подслащиванием. Так что различие в терминах в этом случае говорит, скорее всего, о различных назначениях продукта.

Видите, я достаточно осторожно высказываю свои соображения, хотя оснований для них у меня явно больше, чем у В. В. Похлебкина. Но одно сомнений не вызывает: водки выделывались только в специальных «водочных» кубах (это диктовалось в основном различиями между водкой и вином в фискальном отношении), и из них выходили только «водки». Термин «вино» исчезал вместе с выпариванием оного в «водочном кубике».

В. В. Похлебкин же, начиная вести речь о «двойном», «двоенном», «передвоенном» вине, моментально переходит на производство «водок». На самом деле ничего страшного в этом не было бы (ну не разобрался человек до конца в тонкостях терминологии), если бы все остальное соответствовало действительности.

Но В. В. Похлебкин незаметно перескакивает с «двоенного вина» на «двоенный спирт» и присваивает ему крепость 37-45 %. Я так и не смог понять, откуда же он берет эти цифры. Неужели не ясно, что спирт не может быть такой низкой крепости? Почему здесь вообще упоминается спирт – ясно: как всегда, для мостика, – сейчас спирт и раньше спирт. Сейчас спирт разводят водой – и тогда разводили.

При этом В. В. Похлебкин пишет, что двоение «вдвое усиливало концентрацию спирта», не задумываясь, что в таком случае базовое простое вино должно иметь крепость 18,5-22,5 %. Но это же практически крепость раки!

Мы в очередной раз убеждаемся, что В. В. Похлебкин в доказательном раже думает только о том, как бы в данную минуту придумать аргумент «позабористее», зачастую совершенно забывая о своих прежних придумках.

О том, что указанная крепость была слишком высокой для «воспитанных на натуральных виноградных винах дворян и духовенства», даже и спорить не хочется. Как вы думаете, для чего здесь эта фраза? Правильно, чтобы опять спирт водой разбавить. Да побольше, чтобы приблизить продукт по крепости к натуральному виноградному вину. Вы можете представить себе бóльшую гадость, чем разбавленный до 12-15 % самогон (пусть и очищенный-переочищенный) или даже похлебкинский идеал – чистую водку?! Но нет же – разбавлять, разбавлять и еще раз разбавлять!!!

Вот и «позднее, в XIX веке, как мы видели выше, весьма

решительно разводили водой и простое вино». Конечно, разводили, только не простое вино. С середины XIX века в России появились усовершенствованные перегонные аппараты, с помощью которых получали спирт крепостью ~80 %. Никакого «простого вина» просто не стало (простите за тавтологию). Его место занял «спирт-сырец», который перед вторичной перегонкой, именуемой ректификацией действительно разводили водой до крепости ~40 %.

Однако все это было как следствием «исторического опыта и эмпирического соединения традиций с экспериментом», так и «научного знания» одновременно. Причем речь идет об историческом опыте всех европейских винокуров, а не только русских. Дело в том, что **начиная с конца XVIII века во всей Европе, включая, естественно, и Россию, издавалось великое множество книг по винокурению, которые переводились и печатались во всех «винокуренных» странах. Да и усовершенствованные перегонные аппараты, все до единого, пришли в Россию из-за границы.**

…

д. «Вино с махом». …В середине XVII века возникла мысль использовать смеси разных погонов для усиления (увеличения) концентрации спирта в напитке и создания таким путем другого ряда марок хлебного вина, отличающегося от водок (т. е. типа виски). Этот ряд получил полупроизводственное, полубытовое наименование «вина с махом». Самым распространенным его видом была смесь двух третей (двух ведер) простого вина с одной третью (одним ведром) двоенного вина. Существовали и другие пропорции смесей простого и двоенного вина – от четверти и до половины объема двоенного вина с простым. Однако эти спиртовые смеси, не содержавшие воды разбавителя и не являвшиеся, таким образом, водками, не получили

развития в России. Их отрицательным свойством, во-первых, была высокая цена, а во-вторых, они обладали более разрушительным для здоровья действием, чем чистое двоенное вино, хотя формально были слабее его. Поэтому их уже во второй половине XVII века употребляли чаще как технический, а не питьевой спирт. Так, сохранились требования царских и патриарших живописцев выдать им красок, льняного масла и «вина с махом» для работ по росписи палат и церковных помещений.

Уже в первой трети XVIII века «вино с махом» рассматривали как искажение и отклонение от нормальной линии водочного производства, и подобные смеси стали с этого времени допускать исключительно как технические, но не пищевые, ибо довольно рано было замечено, что они практически не поддаются очистке от сивушных масел никакими, даже самыми совершенными фильтрами. В то же время русское водочное производство не отказалось от создания напитка более высокой крепости, чем простое и двоенное хлебное вино, а потому пошло по пути дальнейшей ректификации спирта с последующим обязательным разбавлением этого концентрата водой. Этот путь стал основным направлением в русском производстве водки уже в 2о-х годах XVIII века. С этого периода «вино с махом» не только официальные, законодательные акты рассматривали как запретное, но и сами частные производители считали arcana (стр. 154/81).

Начну с конца.

К последнему предложению у В. В. Похлебкина дана ссылка. Ну, думаю, наконец-то я найду хоть один законодательный акт или другой документ, в котором содержится хоть что-то, о чем говорит В. В. Похлебкин, и в частности о «вине с махом». Приведу эту ссылку полностью: «От лат. arcanum – тайное, секретное, запретное, недозволенное». **Он, оказывается, нам, темным, разъяснил значение слова arcana. В этом весь В. В. Похлебкин: все самое значимое прописывается без всяких ссылок («верьте мне, люди»), а всякая ерунда, к делу никакого отношения не имеющая, подтверждается ссылками.**

Приведу еще один пример.

Рассуждая о развитии производства алкогольных напитков из зерновых растений, В. В. Похлебкин пишет следующее:

…

> *Это производство, несомненно, родилось как побочная и случайная ветвь хлебопечения и было тесно связано с разделением церквей на православную и католическую и в связи с этим со спором об евхаристии (то есть о применении либо только пресного, либо только дрожжевого, «квасного», хлеба для причастия) (стр. 41/20).*

И тут же идет ссылка. Поскольку у В. В. Похлебкина употреблено слово «несомненно», то естественно ожидать, что ссылка должна эту «несомненность» подтвердить. А внизу страницы следует текст, который я со злости приведу целиком:

…

> *Раскол двух христианских церквей начался на Константинопольском соборе 867 года спором об евхаристии, затем последовал период относительного спокойствия и примирения; отношения обострились вновь в*

> *середине XI века, когда 16 июля 1054 г. папский посол кардинал Гумберт отлучил от церкви в соборе Св. Софии и Царьграде Константинопольского патриарха Михаила Кирулярия, а тот предал анафеме папу римского. С этих пор западное христианство стало именоваться католической (вселенской) церковью, а восточное, византийское, – православной (ортодоксальной) церковью. Но в XII веке распри возобновились, и это привело к окончательному разъединению церквей (стр. 41/20).*

То есть главная мысль осталась неподтвержденной, а вот раскол церквей В. В. Похлебкин счел нужным подтвердить. А вдруг кто-нибудь не поверит, что церкви разделились?

Термин «вино с махом» действительно изредка встречается в документах начиная с XVI века. Что оно означает, мне найти не удалось, как не удалось расшифровать термин «дворянское вино». Подозреваю, что В. В. Похлебкин был в такой же ситуации. Не могла быть прописана в документах та полнейшая, простите, ерунда, которую В. В. Похлебкин преподносит своим читателям как совершенное знание.

Думаю, отправной точкой его фантазий были зафиксированные документально «требования царских и патриарших живописцев выдать им красок, льняного масла и "вина с махом" для работ по росписи палат и церковных помещений». Раз «вино с махом» применяется живописцами – и явно не для питья, – то его можно в данном случае считать технической жидкостью, вернее, техническим спиртом. Ну а дальше, как всегда, понеслось… Кстати, мысль о том, что живописцам могли выдавать что-то «несъедобное», наподобие нашего денатурата, вполне обоснованна. Иначе бы наверняка выпили.

Гораздо логичнее предположить, что в этом случае в необходимое для живописных целей вино или, если требуется покрепче, спирт добавляли что-нибудь зело мерзкое на вкус (например, скипидар). И это что-то вполне могло носить бытовое, а может, и жаргонное наименование – «мах». Я не большой мастак по части убедительных выдумок, но не сомневайтесь: если бы В. В. Похлебкин пошел по этому пути, то расцвеченные им

всевозможные подробности не оставили бы у читателя никаких сомнений, что вино с махом – это древний денатурат.

Но «мы пойдем другим путем». В любом термине В. В. Похлебкин ищет в первую очередь связь с необходимым ему разведением водой. Его логика стала ясной, когда он применил по отношению к «вину с махом» выражение «типа виски». Ведь, по убеждению В. В. Похлебкина, как мы видели, виски никогда водой не разбавлялось. Значит, и «вино с махом» водой не разбавлялось, следовательно, его нельзя считать водкой, а значит, никакого развития в России оно не получило. У читателя должен возникнуть бессознательный посыл: чтобы напиток прижился в России, его надо непременно разбавлять водой.

Побудительный мотив вполне логичен – а вот в придуманной истории о том, как делали «вино с махом» и почему оно такое плохое, логикой и не пахнет. По версии В. В. Похлебкина, «самым распространенным его видом была смесь двух третей (двух ведер) простого вина с одной третью (одним ведром) двоенного вина». Предположим, что кому-то пришла в голову нелепая мысль смешать разные виды вина. Это могло понадобиться разве что для укрепления простого вина до крепости трехпробного. Но тогда нельзя говорить о жесткой пропорции. В других случаях это делать бессмысленно – и вкус простого вина совершенно не улучшишь (я пробовал), и стоимость повысишь.

Но В. В. Похлебкину и не надо, чтобы пили. Подобная смесь, по его утверждению, приобретает какие-то особые свойства и обладает «разрушительным для здоровья действием». При этом «вина с махом» «практически не поддаются очистке от сивушных масел никакими, даже самыми совершенными фильтрами». Давайте подумаем, с чего бы вдруг. **Ответственно заявляю, что сивушное масло, да и другие примеси в простом вине и двоенном практически одинаковы и различаются только количеством. В двоенном вине их меньше, но не кардинально.** И вот мы слили простое и двоенное вино. И то и другое употребляется для питья. Правда, двоенное вино для этого разводится водой, как и любой другой излишне крепкий напиток. Может быть, именно вода делает напиток менее вредным? Ничего подобного: вода ничего не вносит и не уносит. Все примеси после разведения как были, так и остались. Так почему же смесь вин настолько вреднее? Ответа нет… Если «вино с махом» не поддается очистке, поскольку противопоставляется другим винам и водкам, значит, все остальные, в том числе и его составляющие простое и двоенное вина, должны при желании очищаться. Но мы уже говорили, что между ними нет никакой принципиальной разницы в химическом составе, а следовательно, и в способности

к очищению. Опять никакой логики.

Зато процитированное выражение позволяет В. В Похлебкину тут же сделать следующее заявление:

...

> *В то же время русское водочное производство не отказалось от создания напитка более высокой крепости, чем простое и двоенное хлебное вино, а потому пошло по пути дальнейшей ректификации спирта с последующим обязательным разбавлением этого концентрата водой.*

Видите, как умело выстраивается дорожка к современной водке? Здесь и ректификация, и спирт, и вода – все компоненты «идеального» напитка.

...

> *10. «Тройное, или троенное, вино». Так называли вторичную перегонку двоенного вина, или, по существу, четвертую перегонку спирта. Ее стали применять со второй четверти XVIII века частные дворянские винокурни русской знати, что стало возможным с усовершенствованием винокуренной аппаратуры. Тройное вино использовали для производства тонких домашних водок, и практически троение вели всегда с добавкой растительных ароматизаторов.*
>
> *В XIX веке троенное вино было применено как основа для получения лучших заводских водок домонопольного периода, например водок завода Попова, которые были*

известны у потребителей под именем «поповка» или «тройная поповка». Крепость тройного спирта была приблизительно 70° в неразведенном состоянии. Его-то впоследствии Д. И. Менделеев и признал классической основой для дальнейшего разведения водой до состояния водки (стр. 155-156/82).

С термином «троенное вино» (обращаю внимание именно на слово «вино», так как есть еще «троенная водка») я встречался крайне редко. Один раз – в интернетовской статье, где была приведена цитата: «Вина строять розличныя пряныя и нарядныя, тройных и четверныя, строятъ для славы и чести, а не для себя» [89] . Из текста можно понять, что тройные и четверные вина делают не для себя, а для какой-то славы и чести. Напридумывать тут можно все что угодно, но делать какие-либо выводы на основе одного-единственного документа я бы не стал.

Второй раз – в интереснейшей книге Ю. М. Лотмана и Е. А. Погосяна «Великосветские обеды» [90] . Там приводится цитата из книги Н. И. Костомарова «Очерк домашней жизни и нравов великорусского народа в XVI и XVII столетиях»:

...

Водка вообще называлась вином и разделялась на сорты: обыкновенная водка носила название простого вина… некоторые употребляли тройное или даже четвертное, то есть четыре раза перегнанную водку, и умирали от нее.

Здесь явно говорится о спирте, а слова «тройное» и «четвертное», видимо, указывают на число использованных для его получения перегонок. В то время, да и позже, вплоть до появления ректификационных колонн, спирт был очень дорогим продуктом, и, для того чтобы употреблять его в чистом виде, нужно было быть состоятельным человеком. Если Н. И. Костомаров все это не придумал (В. В. Похлебкин в этом жанре далеко не единственный), то, видимо, и среди не бедных людей были отъявленные алкаши.

«Троенная водка» встречается чаще. Например, в

вышеприведенной цитате из очень интересной книги «Аптека, или Наука составлять разныя, как внутрь, так и снаружи употребляемыя, лекарства», переведенной и изданной в России в 1793 году, написано: «Если из сего двоенного вина вновь выдвоить третью часть вина, то оное называется троенною водкою или самым чистым и крепким вином (spiritus rectifikatissimus)» [91] . Обратите внимание, что в оригинале никакой «троенной водки» нет, там используется латинский термин spiritus rectifikatissimus – буквально «спирт, ректифицированный в высшей степени». Возможно, поэтому В. В. Похлебкин постоянно сбивается на спирт. Один и тот же продукт он называет то тройным вином, то тройным спиртом.

В чем он прав по сути – это в том, что качественную водку (ароматизированный напиток) действительно иногда делали с помощью четырех перегонок: брага – рака, рака – простое вино, простое вино – двоенная водка (именно водка, не вино, так как идет процесс изготовления водок). Затем двоенную водку настаивают на различных травах или пряностях (и это уже водка, только цветная, и перед употреблением ее надо развести водой, поскольку для питья она крепковата). Если же имеется желание сделать ее бесцветной (белой), то производится еще одна, четвертая перегонка.

Это законченный продукт, по технологии очень похожий на тот, о котором говорит В. В. Похлебкин. Но он утверждает, будто «тройное вино использовали для производства тонких домашних водок, и практически троение вели всегда с добавкой растительных ароматизаторов». Здесь довольно безобидная, но все-таки нелогичность. Если троение с растительными ароматизаторами – это процесс последней перегонки, то в результате ее получается водка. Ароматизаторы закладываются в продукт третьей перегонки. Так где же в этом процессе «тройное вино»?

В. В. Похлебкин путается в терминах, мешая вино с водкой и спиртом, потому что для него это не важно. Ему важно создать видимость знания предмета, при этом он прекрасно понимал, что читатели в массе своей в таких тонкостях вообще не разбираются и поэтому оппонировать ему не будут.

Что касается «тройной поповки», может, и была такая, не знаю. Но очень сомневаюсь, что в массовом промышленном производстве использовался продукт четверной перегонки. Такой завод вылетел бы в трубу. Тем более что завод Попова (в 1881 году, в связи со смертью владельца, он был переименован и назывался «Высочайше утвержденное Товарищество оптоваго

склада и пароваго водочного завода вдовы М. А. Попова), как и все крупные промышленные заводы, был оснащен усовершенствованным оборудованием. Патриархальные кубы в те времена остались только на сельскохозяйственных винокурнях, да и то на самых мелких. Перегонка на новых аппаратах позволяла миновать стадию раки и сразу получать спирт-сырец, крепость которого постоянно возрастала по мере обзаведения все более усовершенствованным оборудованием. Поэтому о каком «троенном вине» на заводе Попова идет речь, совершенно непонятно.

И о последнем утверждении В. В. Похлебкина: «Крепость тройного спирта была приблизительно 70° в неразведенном состоянии. Его-то впоследствии Д. И. Менделеев и признал классической основой для дальнейшего разведения водой до состояния водки».

В дальнейшем будет показано, что **Менделеев никогда не рассматривал свои исследования с точки зрения алкогольных напитков и водки в том числе.** А цифра 70 % в качестве классической основы для водки возникла, по всей видимости, из следующего обстоятельства. В III главе своей диссертации «Рассуждение о соединении спирта с водою» Менделеев сообщает:

...

> *Для моих работ служил хлебный спирт, пятнадцать ведер которого крепостью 71,6% (веса) были сперва перегнаны в обыкновенном кубе, служащем для получения перегнанной воды. Эта перегонка была сделана в химической лаборатории Института инженеров путей сообщения. Спирт, служивший для этого, был получен г. академиком Купфером и мною из казенного склада, по обязательному распоряжению г. директора департамента неокладных сборов [92] .*

В последующих пересказах этого текста часто приводится округленная цифра крепости спирта 70 %, использованного Менделеевым для своих экспериментов. При этом никто не обращает внимания, что речь шла о весовых процентах, в

пересчете на объемные цифра 70 превратится в 85 %. По всей видимости, если бы на глаза В. В. Похлебкину попалась эта последняя цифра, то «классической» была бы объявлена именно она. В ситуации с Менделеевым, как будет видно в дальнейшем, В. В. Похлебкина не интересует фактическое состояние дел: правда безжалостно приносится в жертву ради красивой идеи – объявить Менделеева отцом русской водки.

В своем желании лишний раз упомянуть имя Менделеева автор не замечает явного противоречия. В соответствии с рецептурой, якобы разработанной великим ученым, водка должна изготавливаться из высокоочищенного ректификованного спирта крепостью не менее 95 %. Как же это соотносится с «классическими» 70 %?

...

11. «Четвертое, или четверенное, вино». Чаще называли «четвертной спирт», а в XVIII – начале XIX века известно под названием «винум ректификатиссимум» (vinum recttficatíssimum – спирт-ректификат). Эта пятая перегонка известна уже в самом конце XVII века, в 1696 году (получена в дворцовой царской лаборатории), но в частной практике использовали сравнительно редко – лишь для научных и лечебных целей. Крепость ректификата – 80-82° (до конца XIX в.).

Однако экспериментально уже в XVIII веке академик Т. Е. Ловиц получил технический, так называемый безводный спирт 96-98°.

В 60-х годах XVIII века на базе четверенного спирта были созданы настойки-ерофеичи, без добавления воды, отчего они и выделялись из класса водок в особый класс алкогольных напитков – ерофеичей (тинктур). В то же время на основе четверенного спирта были созданы и

> *некоторые водки двух групп: а) ароматизированные и б) сладкие, или подслащенные (так называемые тафии или ратафии). Ратафии не только подслащивали, но и подкрашивали ягодными сиропами или иными растительными экстрактами. Как и ерофеичи, ратафии не получили широкого распространения. Уже в XIX веке они становятся редкостью. Основная причина этого – нерентабельность, высокая стоимость, большие затраты труда, необходимость мастеров высокой квалификации и особых материалов (карлука) (стр. 156/82).*

Следует очень осторожно относиться к этим терминам. На месте В. В. Похлебкина я бы просто отметил, что они редко, но встречаются. И не стал бы фантазировать об их назначении. Как говорилось чуть выше, я только два раза в публикациях встретил что-то похожее на приведенные В. В. Похлебкиным «четвертое или четверенное». В обоих случаях невозможно сделать четкие выводы, что же эти термины означают. Максимум, что можно предположить, – что так в разговорной речи обозначали количество дополнительных перегонок при производстве спирта. По крайней мере, в специальной литературе ни тройное, ни четверное вино не упоминаются.

Итак, с точки зрения существовавшей в те времена лексики и общепринятых правил приведенные В. В. Похлебкиным термины в отношении производства представляются мне бессмысленными.

Напомню: производство четко делилось на винокуренное и на водочное. Это деление всегда четко обозначалось и законодательно [93] . Продуктами винокурения были простое вино, двоенное вино, а при последующих перегонках полученный продукт уже именовался спиртом. Спирт вплоть до середины XIX века не применялся для выделки водки. Для этого использовалось простое вино. Продукты его перегонки, предназначенные для питья, и назывались водками. Когда же перегонка шла с аптекарскими или лечебными целями, то с определенной стадии также применялся термин «спирт».

Поэтому безапелляционные пояснения В. В. Похлебкина на самом деле не имеют под собой никакой основы. Перегонять вино

пять раз с коммерческой точки зрения бессмысленно. А винокурение было чисто коммерческим производством. Его задачей было получить как можно больше продукта с наименьшей себестоимостью. Пять перегонок превращали этот продукт в золотой. А если это делали в водочном производстве, то он не мог называться вином. И эти приведенные выше «для славы и чести» также могут говорить о том, что такой продукт если и производился, то только для того, чтобы потешить тщеславие какого-нибудь провинциального помещика. И в терминологии написавший эти строки мог не разбираться. Увидел или услышал, что кто-то что-то пять раз перегнал, и обозвал четверным вином. По всем канонам продукт пятой перегонки должен был называться спиртом, причем предназначенным исключительно для лабораторных целей, но никак не вином. В общем, ерунда какая-то с этими терминами…

А вот по поводу «ерофеичей» и ратафий поговорим подробно. Здесь В. В. Похлебкин опять что-то перепутал. Он выделяет ерофеичи из класса водок в особый класс алкогольных напитков – ерофеичей (тинктур). **Тинктура – любой спиртовой настой лекарственных растений, чаще всего темно-коричневого цвета.** И в этом смысле «ерофеичи», безусловно, тинктуры, так как представляют собой именно настои (без последующей перегонки), содержат в своей рецептуре лекарственные травы (чаще всего корень дягиля) и имеют коричневый цвет. Но ни о каком «особом классе» алкогольных напитков речи быть не может, так как ерофеичи стояли в одном ряду с обычными «лечебными водками», рецептов которых было огромное количество и помимо ерофеичей, например «водка против ветров» или «водка крепительная императора Карла V». И при чем здесь «четверенный спирт»? Рецептов ерофеичей в русских винокуренных и дистилляторских книгах были десятки, все они всегда находились в разделе «лечебных водок», и нигде нет ни малейшего упоминания ни о каком «четверенном спирте». Приведу в качестве примера один – из книги 1812 года:

…

Водка ерофеич. Возьми: полыни, корня полевой зари, ромашки, можжевеловых ягод, александрийского листа, пионного корня – по восемь золотников, калгана 1/4 фунта. Все сие искроши,

выложи в ведро хорошего вина или ординарной водки (как видим, никакого спирта! – Б. Р.) и, достаточно настояв, процеди и храни до употребления [94] .

Да, в литературе встречаются сведения, что ерофеичи бывали очень крепкими, порядка 70 %, но, во-первых, такую крепость легко обеспечит перегонка двоенной водки, и намного более дорогой «четверенный спирт» здесь абсолютно не нужен, а во-вторых, основная масса ерофеичей изготавливалась на базе гораздо менее крепких напитков (смотри только что приведенный пример).

Что же касается ратафий, то начнем с цитаты:

…

Ратафиями называются водки, которые приготавливаются из очищенного спирта и плодового сока. *Они преимущественно приготовляются в Германии и Франции (где они, бедняги, пресловутый карлук-то брали? – Б. Р.) и почти ничем не отличаются от наших водок и наливок – вся разница состоит в том, что для ратафий кроме прибавления к водке выжатого плодового сока делают еще настой водки на самих плодах, как то бывает для наливок. Ратафия может быть приготовлена из всяких сочных и аромат дающих плодов, в особенности из вишен и сладких ягод, как то: малины, клубники, смородины и прочих. Приготовление ратафий, так же как и наливок, бывает очень разнообразно. Так, некоторые заводчики и любители сильно подслащивают эти напитки, отчего они переходят в ликер, удерживая название плода, сок которого входит в состав [95] .*

Чтобы получить полное представление о ратафиях, ознакомимся с одним из рецептов, приведенных в книге 1805 года (опять же перевод с немецкого). Для сохранения исторического аромата привожу текст с полным сохранением орфографии и пунктуации, только на моем компьютере нет устаревших букв, поэтому их заменяю на современные. Итак:

...

Ратафия из вишен. Возьми полчетверика, или гарнцов шесть садовых черных вишен без стебельков, столки оных в игот мягко, так чтоб косточки все раздробились; склади в посудину и поставь в погреб на два дни; по прошествии оных выдави сок через полотенце и сложи в бутыль; оставшияся кожицы и гущу с косточками и ядрами положи в кубик, налей ведром чистаго отъемнаго вина, перегони. Сего выдвоенного спирту возьми штофу два и вишневого соку штоф, в котором прежде разпусти обыкновеннаго сахару, смешай, и ратафия готова [96] .

Как видим, никакого четверенного спирта. Но здесь употреблен не упомянутый В. В. Похлебкиным термин «отъемное вино». Так называлась лучшая часть простого вина, которую «отнимали» в середине погона [97] .

Само слово «ратафия» появилось в русском языке на рубеже XVIII-XIX веков одновременно с появлением первых переводных книг по винокурению и ликеро-водочному производству, то есть пришло, видимо, из Западной Европы. По крайней мере, немецкий автор пишет о нем в 1871 году почти как об анахронизме: «Водки, приготовленныя из сока ягод, смешивая его с сахаром и спиртом, прежде называли, да и нынче продолжают называть ратафиями» [98] .

Какое «четверенное вино», какой карлук? Как говорил Остап Бендер: «Кто такой студебеккер? Дядя ваш студебеккер? Что вы пристали ко мне со своим студебеккером?» Обыкновенные

наливки с добавлением фруктового сока. Для наглядности – еще один рецепт ратафии:

...

> *Ратафия абрикосовая. Взяв четверть фунта абрикосов, изрежь их как можно мельче, разбей косточки, вынь из них ядра, истолки, положи вместе с искрошенными плодами, налей водкою (водка – однократная перегонка вина в спиртовом кубике), положи туда полфунта сахара, несколько корицы, восемь гвоздичных головок и немного мушкатного цвета. Закупорь посудину крепко и настаивай водку с помянутыми специями недели две или три; потом сцеди, разлей по бутылкам и храни до употребления [99] .*

Где здесь «четверенный спирт»? Где «нерентабельность, высокая стоимость, большие затраты труда, необходимость мастеров высокой квалификации и особых материалов (карлука)»?

В который раз **В. В. Похлебкин для подтверждения своей концепции использует не установленныефакты, а свое искаженное представление о действительности. Чего же стоит сама концепция, если для ее доказательства требуются такие методы?**

У В. В. Похлебкина есть еще один раздел, посвященный на этот раз «терминологии мер жидкостей в России», на основании которой, по одной только ему понятной логике, автор пытается лишний раз доказать, что:

...

> *…водка, возникнув исторически закономерно, затем и столь же исторически закономерно пробила себе путь, победив все другие русские*

старинные национальные напитки и завоевав себе «место под солнцем» в силу того, что оказалась наиболее приемлемой и приспособленной ко всем суровым изменениям в русских экономических и социально-исторических условиях (стр. 160/84).

Из всего контекста следует, что водка – это хлебное вино. Тогда какие русские старинные национальные напитки она победила? Пиво и мед? Но ведь они с ней никогда и не соревновались. Мед благополучно дожил до конца XIX века [100] , а пиво до сих пор никуда не делось. И что за суровые изменения в русских условиях?! В общем, как всегда: красиво и непонятно.

Что же касается самой терминологии мер жидкостей, В. В. Похлебкин честно перечислил все названия и их историческую трансформацию. Непонятно только, что необычного он углядел в появлении вместе с хлебным вином и специальной тары для него. Ясно, что пить крепкие напитки из емкостей, предназначенных для слабоградусных пива и меда, было бы, скажем так, неправильно. В общем, похоже, что этот раздел был совершенно не обязателен и появился для объема. И комментировать там практически нечего, кроме двух курьезных пассажей.

Вот первый:

...

С 1648 по 1701 год водку продавали только на вес, а не мерили объемными мерами. Это было сделано, во-первых, в связи с тем, что в это время как раз происходило изменение мер, а во-вторых, с целью предотвращения фальсификации водки: в специальных мерках (ведрах), которые были разосланы из Петербурга во все русские кабаки, должен был быть неизменный вес – 30 фунтов на всей территории до Урала и 40 фунтов в Сибири, причем превышение веса тотчас же сигнализировало о том, что подлита вода. Таким остроумным приемом

хотели сохранить неизменный государственный стандарт качества водки. Однако на практике именно эта мера оказалась наиболее неудобной, ибо люди привыкли к тому, чтобы следить за недовесом, а не за перевесом (стр. 163/85-86).

Очередная нескладная легенда. Посетители кабаков не покупали водку (на самом деле вино-полугар) ведрами. Следовательно, эти ведра могли служить только для, так сказать, оптовой купли-продажи. Несложный подсчет показывает, что разница в весе ведра с 35 %-ным и 40 %-ным продуктом составляет всего порядка 100 граммов. Это какие же лабораторные весы надо было иметь, чтобы зафиксировать такую разницу?

Получается, чтобы различие в весе было с гарантией зафиксировано, различие в крепости должно быть намного больше. Если такой метод и применялся, то ясно, что он был гораздо грубее узаконенного в то время отжига. Скорее всего, в источнике, который использовал В. В. Похлебкин, было просто указано, сколько должно весить ведро с продуктом. Причем и здесь ерунда какая-то: получается, что в Сибири ведро весит существенно больше, чем на территории до Урала, значит, в напитке содержится намного больше воды, то есть он менее крепкий. За что так обидели сибиряков? Тем более что для всех великороссийских губерний (в этот список не входили только Польша, Украина и прибалтийские земли) стандартом крепости служил полугар (38-39 %). Если для Сибири и делались исключения, то только в сторону повышения крепости напитков. Похоже, что В. В. Похлебкин опять нафантазировал – и опять как-то нескладно.

И второй:

…

По указу 1721 года солдат получал обязательное довольствие – 2 кружки водки в день, при ведре, деленном на 16 кружек. Это составляло около 3,75 фунта водки, или около 1,5 л, на день простого вина крепостью около 15-18°, то есть

водки, разбавленной водой в пропорции трехпробного вина (стр. 163/86).

Вы можете представить себе боеспособность армии, солдаты которой выпивают ежедневно по полтора литра водки? Видимо, понимая щекотливость такой ситуации, В. В. Похлебкин понижает градус этой «водки» до 15-18. Но, повторю, «разбавление водки в пропорции трехпробного вина» – это целиком и полностью выдумка Вильяма Васильевича. Да и потом, зачем заставлять бедных солдат пить эту бурду (страшно даже представить себе «вкус» водки, разбавленной до 15-18 %), если можно выдавать вполовину меньше, но обычного 38-градусного полугара? И как же, интересно, бедные солдатики, и так загруженные до предела, таскали с собой полтора литра жидкости, зачем-то разведенной «по рецепту В. В. Похлебкина»? И в какой таре? Или они полтора литра за ужином выпивали? Абсурд. Не говоря уж о том, что в петровские времена в казне законодательно не могло быть простого вина по крепости ниже полугара. Да и термин «водка» вновь на совести В. В. Похлебкина: в Уставе воинском сухопутном 1716 года (а не в указе 1721) черным по белому написано: вино [101] .

Так в чем же дело? А вот в чем:

...

Вернемся собственно к питанию русских военнослужащих в начале XVIII века. Продовольственное снабжение делилось на порцион и рацион. К порциону относились продукты, выдаваемые для питания людей, а к рациону – фураж для питания лошадей, которых использовал военнослужащий (очевидно, как казенных, так и собственных). И порцион, и рацион для всех категорий военнослужащих были совершенно одинаковы. Разница в уровне питания заключалось в том, сколько порционов и рационов получал военнослужащий. Один суточный порцион состоял из

*следующих продуктов: *Хлеб – 2 фунта (819 грамм); *Мясо – 1 фунт (409,5 грамма); *Вино (водка) – 2 чарки (246 миллилитров, а проще говоря, четвертинка водки); *Пиво – 1 гарнец (3,27 литра). Кроме того, на один порцион на месяц (28 дней) выдавалось: *Различных круп – 1,5 гарнца (4,905 литра, а весом, считая по гречневой крупе, 6,13 кг); *Соль – 2 фунта (819 грамм) [102] .*

В. В. Похлебкин проделал маленький трюк: вместо «чарка» написал «кружка». Согласитесь, четвертинка полугара – это далеко не полтора литра восемнадцатиградусной «похлебкинской»!

Итак, мы полностью закончили рассмотрение «терминов хлебного вина», собранных В. В. Похлебкиным для обоснования отличительных особенностей русского винокурения и стремления русских винокуров создать в конечном итоге идеальный напиток, которым предлагается считать современную водку.

Как видим, проведенный анализ не дает ни малейшего основания для сделанных В. В. Похлебкиным выводов. На самом деле эти «выводы» были сформулированы заранее, а все рассуждения о терминах существуют сами по себе, более того, ясно видно, что, не обладая достаточной информацией, В. В. Похлебкин «подгонял задачку под ответ», откровенно придумывая необходимые ему пояснения.

Жаль, но мы имеем как раз такой случай, когда не результат вытекает из исследований, а исследование подгоняется под заранее заданный результат.

Технические особенности

Термины терминами, но различные мировые напитки отличаются друг от друга в первую очередь своими вкусоароматическими особенностями, которые обусловливаются применяемым сырьем и национальными особенностями технологического процесса. В. В. Похлебкин это понимает и пишет целую главу под названием «Исторически сложившиеся технические особенности русского производства водки, в совокупности отличающие водку как оригинальный алкогольный напиток от других крепких алкогольных напитков». Все, что написано в этом разделе, никакого отношения к современной водке не имеет и относится исключительно к периоду «дворянского винокурения». **Но тогда не было водки в ее сегодняшнем виде. Ни в одном помещичьем хозяйстве, да и в мире не было тогда ректификационных колонн.**

И под словом «водка» тогда понималось нечто совсем иное, нежели в нынешние времена.

Но В. В. Похлебкин сознательно применяет один и тот же термин к разным по времени напиткам. Это позволяет ему убедить читателей в достоинствах водки, при этом читатели держат в голове, естественно, привычную им современную водку, а В. В. Похлебкин рассказывает им совершенно о других напитках. Я даже не знаю, как назвать этот прием. Аналогов не подберу. Самое мягкое, что приходит на ум, – это шулерство.

Ну что ж, дело уже привычное: давайте расставлять все по своим местам. Во-первых, сделаем то, чего не сделал В. В. Похлебкин. Восполним пробел относительно технических особенностей производства водки (современной). Сравнивать, естественно, будем с другими мировыми напитками, хотя можем и с отечественным коньяком.

Принципиальное различие заключается в используемом оборудовании. **Все дистилляты изготавливаются в перегонных кубах, иногда в сочетании с так называемыми укрепляющими колонками. Спирт для водки изготавливается в ректификационных колоннах, представляющих порой гигантские сооружения, я, по крайней мере, меньше трехэтажных не встречал.** И сделать колонну меньше невозможно, так как она предназначена для получения чистейшего, практически свободного от примесей спирта. А эта цель реализуется на основе разделения по высоте различных фракций. Чем меньшую температуру кипения имеют составляющие смеси, тем выше по высоте колонны они

располагаются.

Чистый спирт имеет температуру кипения 78,39 ˚С. Разные примеси имеют другие температуры кипения: у сивушных составляющих они, как правило, выше, поэтому сивушные примеси располагаются в колонне ниже чистого спирта; некоторые эфиры и особенно альдегиды кипят при более низких температурах и занимают, соответственно, верхние этажи. Чтобы создать условия для разделения, по высоте колонны располагаются перегородки – так называемые тарелки. Поскольку примесей насчитывается более сотни и весь интервал температур кипения от 30 до 180 градусов заполнен практически непрерывно, то, для того чтобы выделить зону чистого спирта, колонну необходимо максимально растягивать по высоте, чтобы размежеваться с другими «близкокипящими» жидкостями.

Чтобы получить чистейший спирт, иногда несколько колонн работают последовательно. Как-то в Польше мне рассказали, что у них спирт последовательно проходит семь ректификационных колонн. Честно говоря, я подумал, что паны немного прихвастнули. Но, когда я рассказал об этом, вернувшись на родину, знающие люди ничуть не удивились. Оказалось, что и в России такая схема тоже применяется.

А теперь скажите мне: спирт, который прошел семь трехэтажных колонн, оставляя в каждой из них все более микроскопические примеси, и на выходе превращенный практически в химически чистое вещество, – какая ему разница, что было использовано в качестве сырья: рожь, пшеница, картофель, свекла или меласса? Все родовые признаки, определяемые специфическим набором химических составляющих, остаются на тарелках этого каскада. Есть немало работ, показывающих, что профессиональные дегустаторы не могут отличить спирт, сделанный из растительного сырья, от гидролизного и синтетического спирта, произведенного по современным технологиям [103] . Точно так же, **уже после двух колонн, нормальный человек никогда не отличит, из чего сделан спирт: из зерна, свеклы или картошки.**

Поэтому с момента введения в обиход ректификованного спирта как основы крепких алкогольных напитков, и в царские, и в советские, и в наши времена, выбор сырья для перегонки обусловлен одним-единственным условием – дешевизной. В свое время дешевле был картофель, потом пшеница. В зависимости от региональных условий и рыночной конъюнктуры спирт делается из того, что дает наименьшую себестоимость.

Существующая в народе убежденность, будто зерновой спирт лучше, – это передающийся из поколения в поколение

отголосок тех времен, когда ректификованного спирта и в помине не было и качество изготавливаемых дистиллятов напрямую зависело от применяемого сырья. Эту неосознанную ностальгиюочень хорошо улавливают маркетологи – и нещадно эксплуатируют, истошно вопя, что их водка сделана из чистого зерна. Тут уж покупателю решать самому, верить или не верить. На вкус проверить невозможно.

Вот в прежние времена такой трюк не удался бы. Для определения происхождения продукта существовал очень простой тест. На сухую и чистую ладонь наливалось несколько капель продукта, потом ладони растирали досуха и лодочкой подносили к носу. Зерновой дистиллят пах хлебом. Тут уж никто картофельный дистиллят не подсунет. А сейчас нюхай-перенюхай, но ничего, кроме «характерного запаха водки» (так в ГОСТе написано), не унюхаешь.

Кстати, отдавая дань этим ностальгическим настроениям, ГОСТ на производство спирта ограничивает для некоторых марок использование незернового сырья, но даже в идущих на изготовление лучших водок марках «Экстра» и «Люкс» допускается 60 и 35 % соответственно картофельного сырья [104] .

Итак, первая и, пожалуй, **единственная серьезная отличительная технологическая черта современной водки заключается в использовании для ее производства чистейшего ректификованного спирта. Ни один напиток в мире даже близко не подходит по этому параметру к водке.**

И вот эту-то главную техническую особенность В. В. Похлебкин просто не замечает. По крайней мере, прямо об этом не говорит. И не может говорить в силу своей концепции, по которой старые русские напитки и современная водка – это одно и то же, просто водка – это очищенное от примесей хлебное вино.

В то же время в подразделе «Технологические схемы» В. В. Похлебкин пытается противопоставить русскую водку – но не другим мировым напиткам, а тем же водкам, только заграничным. Вот что он пишет:

…

Монопольная государственная водка была в Советской России продуктом такого же высокого качества, как и лучшие образцы водки

на казенных предприятиях дореволюционной России. В то же время те водочные фирмы, которые были основаны в Европе и в США бежавшими из России в 1917 году белыми генералами, банкирами и промышленниками, не обладали ни технологическими разработками Менделеева, ни оригинальным русским и советским оборудованием, рассчитанным специально на выработку водки. Они основывали свою деятельность на типичной западноевропейской и американской дистилляционной аппаратуре и, следовательно, выпускали хорошо дистиллированный, удобно и красиво расфасованный и гарантированно нефальсифицированный продукт, но лишенный типичных примет, качеств и свойств русской водки. Иными словами, это были не водки, а псевдоводки, ибо они и по своему сырью, и по технологии, и даже по такому дешевому компоненту, как вода, резко отличались от русской водки. Как известно, даже прекрасная по качеству финская водка «Финляндия», целиком использующая ржаное зерно и ржаной солод, тем не менее по вкусу резко разнится от русской московской водки. Казалось бы, «Финляндия», не в пример другим заграничным водкам, – самая натуральная, и в использовании в ней чистосортной ржи также нет никаких сомнений, ибо финские предприниматели скрупулезно честны, однако сравнения с московской водкой «Финляндия» все же не выдерживает. И это объясняется тем, что в финской водке используется так называемая вазаская рожь, зерно которой

полновеснее, красивее, чище, чем зерно русской ржи, но не обладает совершенно характерным «ржаным» вкусом русского жита.

Показательно, что вазаская рожь, посеянная в средней полосе России, в нашем так называемом Нечерноземье, за три-четыре поколения совершенно вырождается и мельчает, в то время как наша обычная русская рожь вопреки всяким погодным колебаниям и другим невзгодам держит свой неизменный стандарт не только десятилетиями, но и столетиями. Добавьте к вазаской ржи процесс дистилляции и отсутствие русской речной воды, и вы поймете, почему финская водка при всех ее высоких данных все же отличается от русской московской. Таким образом, чисто биологические и чисто географические причины не дают возможности воспроизвести русскую водку где-то за пределами России, ибо воспроизвести можно и оборудование, и технологическую схему, но невозможно искусственно создать где-то в Иллинойсе или в Честершире мягкую воду русской лесной речки Вазузы или непредсказуемый климат и скудную почву Нижегородской области, на полях которой все еще колосится и поныне настоящее русское жито. Вот почему «только водка из России есть настоящая русская водка» (стр. 198-200/104-105).

По В. В. Похлебкину, западные водки хуже русской, потому что:

• у них нет оригинального русского и советского оборудования;

• рожь, которую они используют, ни в какое сравнение не идет с русским житом;

• у них нет мягкой воды русской лесной речки Вазузы. Под этим литературным образом следует понимать, что в западных водках вообще не используется природная вода, а если и используется, то куда ей до нашей.

В русском языке есть одно очень крепкое и емкое слово, которым так и хочется охарактеризовать все здесь написанное. Но законы жанра и этики не позволяют мне этого сделать, поэтому пойдем по порядку.

В русском (читай: дореволюционном) монопольном производстве все оборудование для производства спирта было импортным. Все до единой колонны [105] . Где-то в середине тридцатых годов XX века стали производить отечественные колонны, но они принципиально ничем не отличались от зарубежных – и не могли отличаться, поскольку в них реализовывается один и тот же физический принцип разделения фракций.

И с какого, простите за каламбур, бодуна западноевропейские производители будут использовать дистилляционное оборудование, на котором чистый спирт просто не получишь?! Естественно, они используют первоклассные ректификационные колонны. Так что никакого отличия в оборудовании на самом деле нет и быть не может, когда речь идет о спирте высокой очистки.

Что касается ржи и воды, об этом подробно говорилось в предисловии. Поэтому сейчас только кратко повторю. **С самого начала царского монопольного периода, когда для производства алкогольных напитков стал использоваться чистый ректификованный спирт, и по сию пору этот спирт никогда целенаправленно не делался изо ржи.** Получается, что финская водка «Финляндия», по определению В. В. Похлебкина, является гораздо более русской, так как использует хоть и не полюбившуюся ему вазаскую, но все-таки рожь. А в нашей «русской» ни вазаской, ни нижегородской рожью никогда и не пахло. В лучшем случае наши производители используют пшеницу. Но, судя по всему, для В. В. Похлебкина это вообще крамола: он признает только и исключительно рожь.

То же самое с водой. С началом монопольного производства всякие «речки Вазузы» были немедленно забыты. В предисловии приводится технологическая инструкция того времени, из которой следует, что для производства алкогольных напитков используется любая вода, которая проходит специальную подготовку в зависимости от своего химического состава.

И сейчас, повторюсь, возьмите любую бутылку водки – и на контрэтикетке прочитаете в разделе «Состав»: «вода

исправленная». Всякая родниковая и озерная осталась в рекламных проспектах вместе с монахом Исидором и рецептом Менделеева. Все современные заводы, как у нас, так и за рубежом, оснащены установками, в которых для очищения воды используется явление осмоса. Грубо говоря, вода проходит через полупроницаемую мембрану, которая молекулы воды пропускает, а всякие примеси задерживает.

Так что с прискорбием вынужден констатировать, что все перечисленные особенности водки В. В. Похлебкин просто придумал, сидя за своим письменным столом.

Но придумал не с потолка: он просто перенес свои представления о дворянском винокурении на современную водку. Это очень хорошо видно при рассмотрении подразделов, имеющих названия «Сырье», «Рецептура. Композиция», «Способы очистки» и «Технологическая схема». Там речь идет на самом деле исключительно о дворянском винокурении, причем для собственных нужд. Если бы к названию рассматриваемой главы автор добавил слова «в домонопольный период», это еще можно было бы понять. Но В. В. Похлебкин говорит о водке вообще, включая и современную, и тем самым формирует у читателя совершенно ложное представление о составе, рецептуре, очистке и технологии производства знакомой ему водки. А это уже называется передергиванием.

Но давайте посмотрим, как же В. В. Похлебкин представляет себе особенности дворянского винокурения. В целом его представления правильны, и их можно выразить в одном предложении: **в русском дворянском винокурении и выделывании из вина водок использовалась, как правило, рожь, иногда с небольшими добавками других зерновых культур, мягкая родниковая или речная вода, очистка производилась молоком и/или яичным белком и древесным углем, и в процессе дистилляции старались гнать как можно «тише», то есть медленно, не торопясь.** Если не обращать внимания на условность самого понятия «дворянское винокурение», особенно в похлебкинской трактовке (о чем мы еще поговорим), то в целом все правильно.

Поэтому не будем придираться к мелочам и выделим только некоторые моменты. Когда В. В. Похлебкин говорит об очищении углем, то утверждает, что русские винокуры установили:

…

Если расположить все виды угля

в порядке поглотительной способности от высшего к низшему, то этот список будет выглядеть следующим образом:

а) буковый;
б) липовый;
в) дубовый;
г) ольховый;
д) березовый;
е) сосновый;
ж) еловый;
з) осиновый;
и) тополиный (стр. 192-193/101).

На этот раз В. В. Похлебкин наконец-то дает внятную ссылку на книгу К. С. Кропоткина, изданную в 1889 году, правда допуская неточность в названии: она называется не «Винокурение», а «Исторический очерк производства охмеляющих напитков. Винокурение по новейшим способам». В этом раскрывается еще один из приемов Вильяма Васильевича: он берет какой-либо источник (крайне редко, правда, – мало у него источников) и превращает приведенные там данные в нечто «установленное русскими винокурами». Так, приведенную табличку по эффективности угля из разных пород дерева «от Кропоткина» он преподносит в качестве установленного факта. А, например, в другой русской книге по винокурению приводятся другие данные [106] .

Людерсдорфъ дѣлалъ опыты, относительно очищающей силы различныхъ родовъ древеснаго угля; онъ нашелъ, что 1 кварта водки очищается слѣдующими количествами угля:

Картофельный спиртъ, въ 80° Тр.	лот.	Спиртъ изъ зернового хлѣба, въ 80 Тр.	лот.
Сосноваго угля.	3⅛	. . . . .	2⅜
Ольховаго	5	. . . . .	3¾
Разведенный ½ кварт. воды.			
Сосновый.	1⅞		
— — полученный чрезъ пережиганіе смолы	2⅛		
Липовый.	1⅞	. . . . .	2¼
Березовый	2⅞	. . . . .	3¾
Ивовый.	3⅞	. . . . .	5
Ольховый.	4⅛		
Дубовый	4⅝	. . . . .	8
Костяный	10	. . . . .	14

Изъ этого видно что липовый и сосновый уголь дѣйствительнѣе остальныхъ.

Скажете, мелочь? Однако этика подобных исследований предписывает при наличии разных мнений по какому-либо вопросу знакомить читателя со всеми вариантами и обосновывать свои предпочтения. Иначе и получается, что однобокое изложение собственного, зачастую искаженного и непрофессионального, видения выдается за установленный и принятый мировым (или хотя бы отечественным) научным сообществом факт.

Наибольшее количество непонятно откуда взятых утверждений содержится в разделе «Технологическая схема». К сожалению, в разделе с таким многообещающим названием собственно о технологии практически ничего не говорится, а о современной – вообще ничего. И это не случайно. В предисловии к этой главе В. В. Похлебкин пишет:

...

Следует сразу же оговориться, что в настоящей главе в силу целого ряда причин и прежде всего исходя из соображений производственной, фирменной тайны автор не может касаться подробностей технологического производства водки, а тем более сообщать современную технологическую схему и иные детали, связанные с производством водки как в конце XIX века, так и в наше время (стр. 185/97).

Но это же смешно! **Какая «производственная тайна» может быть, скажем, в конце девятнадцатого века в производстве монопольной водки, когда и сам процесс ее создания тщательнейшим образом запротоколирован, и технология производства описана с мельчайшими подробностями?** Создатели технологии современной водки прекрасно знали истинную цену этому напитку, и им в голову не приходило делать какой-либо секрет из процесса разведения спирта водой с дальнейшим пропусканием сквозь фильтры [107] .

Скорее всего, В. В. Похлебкин на самом деле не представлял себе процесса производства монопольной, а значит, и современной водки. Косвенное подтверждение этой догадки содержится в следующем фрагменте:

…

Наша задача состоит в том, чтобы подробно проследить, каким образом хлебное вино, хлебный спирт превратился в водку, то есть в продукт, наделенный особыми национально обусловленными качествами, какие стадии развития он прошел, какие формы (сорта, виды) он принимал за это время и какие технические и иные усовершенствования создали высокий уровень его качества и оказали воздействие на окончательное

формирование водочной рецептуры.

Все эти сведения, хотя и являются достоянием истории, тем не менее могут иметь немалое значение для улучшения и дальнейшего усовершенствования качества современной водки, для внесения в современную рецептуру водки таких дополнений, которые были либо забыты и утрачены, либо не могли быть использованы прежде в рамках заводской технологии, но которые не только способны улучшить, но и обновить, реставрировать водку (и, что особенно важно, улучшить качество), воссоздав ряд ее забытых исторических вариантов (стр. 133/69-70).

На первый взгляд приведенный текст представляет собой вполне благовидную декларацию. Однако все, о чем здесь говорится, имело бы смысл, если бы современная водка производилась по технологии, хотя бы отдаленно напоминающей прежнюю дистилляцию. Вот тогда рецептура и сырье были принципиально важны, так как именно они определяли вкус и аромат произведенного дистиллята. А с переходом на разведение спирта всевозможные небольшие добавки к основному сырью становятся абсолютно бессмысленными, так как продукт тщательной ректификации представляет собой чистейший спирт, которому безразлично, из какого сырья он сделан. Технологические приемы дистилляции также совершенно неприменимы к ректификации. Так что **либо В. В. Похлебкин в действительности совершенно не представлял себе реальное производство современной водки, либо, рассчитывая на неосведомленность читателей в вопросах технологии, придавал дополнительный смысл своим историческим исследованиям.**

Рассмотрим некоторые утверждения В. В. Похлебкина из раздела «Технологическая схема».

…

Единственная, но чрезвычайно примечательная особенность русского винокурения до эпохи империализма (т. е. до 70-х годов XIX в.) состояла в том, что главной рекомендацией винокурам являлось правило – гнать как можно тише, медленнее и не доводить гонку бражки более чем за половину ее объема, а то и вовсе гнать лишь 45 % объема, причем это же правило распространялось не только на первый гон, когда получалась рака и простое вино, но и на последующие стадии винокурения – двоение и троение. Разумеется, такая практика вела к значительным потерям сырья и полуфабрикатов и была возможна только в условиях русского крепостного нетоварного, нерыночного хозяйства, когда не могло идти речи о рентабельности любого производства, а заботились лишь о качестве продукта или изделия, что и было решающим условием всей технологии, затрат и времени производства. Иными словами, дворянин – производитель водки не считался ни с какими затратами и потерями, лишь бы получить высококачественный продукт.

Чтобы проиллюстрировать этот исторический факт, приведем лишь один пример: из 1200 лзатора, содержащего 340 л зерна и ржаного солода и 12 л пивных дрожжей, выходило всего з,5 ведра простого, но «доброго» хлебного вина. То есть 42 л, которые с обязательной тогда к ним примеси около ведра молока и после передвоения могли дать всего 15 л хорошего, чистого хлебного спирта, из которого помещик-

производитель мог получить при традиционном смешивании с тремя частями воды всего 20-25 л первосортной водки-пенника (стр. 196/103).

Крепостное право, несомненно, позволяло помещику значительно уменьшить издержки на винокурение, но не более того. В. В. Похлебкин забывает, что Россия была не единственной страной, занимавшейся процессами дистилляции. В Шотландии, например, где не было крепостного права, соотношение зерна и алкогольного продукта было примерно таким же. И технология на стадии получения простого вина была точно такой же, как и в России. И другой быть не могла, так как выход продукта при одинаковой технологии диктуется содержанием крахмала в зернах, а оно у ржи и у ячменя примерно одинаково.

Что же касается конкретных цифр, то автор приводит крайне странный пример; непонятно, откуда он его взял, но если это правда, то подобный случай характеризует хозяина как крайне нерачительного и неумелого винокура.

Помещик Захаров, оставивший в 1807 году потомкам подробнейшее описание устройства винокурни и технологии винокуренного производства, дает совершенно иные цифры [108] . Из 45 пудов (720 кг) зерна он получал 30 ведер (360 л) трехпробного вина. Выход составлял у него 0,5 л из 1 кг ржи. В примере В. В. Похлебкина из 340 л зерна (это явная описка, имеются в виду килограммы) получается 42 л «доброго» хлебного вина, скорее всего трехпробного, так как «добрее» не бывает. Следовательно, из 1 кг ржи выход составляет 0,12 л. В четыре раза меньше, чем у Захарова. Где же Похлебкин откопал такого неумеху? Кроме того, автор совершенно не понимает, о чем говорит. Даже если спирт имеет крепость 100 % (а в то время он, как правило, не превышал 70 %), то при смешении с тремя частями воды мы получим продукт крепостью всего 25 %. О каком пеннике может идти речь, если настоящий пенник имел крепость порядка 50 % (правда, в середине XIX века для пенника была установлена крепость 44,5 % [109]). При таком смешении могла бы получиться слабоградусная бурда, но никак не «первосортная водка».

Далее В. В. Похлебкин с завидным упорством продолжает обосновывать свой тезис о решающей роли крепостного права в создании продукта высшего качества:

...

Хозяин, получивший зерно бесплатно от своих крестьян, имевший даровые дрова из собственного леса и таких же почти даровых работников-винокуров, выхода водки, составляющей едва ли две сотых от общей массы затора, то есть первичного сырья, не опасался и не рассматривал как убыток или крайнюю невыгоду, поскольку весь процесс производства был направлен на удовлетворение прихоти хозяина и его потенциальных гостей, а не на получение прибыли, не на продажу водки и не на превращение ее в рыночный товар. Правительства Петра I, Елизаветы I и Екатерины II, давая и все время расширяя привилегии дворянства на домашнее винокурение, освобождая его от всякого контроля и налогообложения, в то же время последовательно подчеркивали, что вся готовая продукция водки должна непременно идти только на личные, домашние, семейные потребности дворянства и ни в коем случае не быть предметом торговли. И дворянство давало свое честное классовое обещание монархам сохранять водку как чисто сословную привилегию и не пытаться превратить ее в пошлый источник наживы. Именно в таких особых общественных условиях крепостнической России водка как продукт достигла наивысшего качества, приобрела чрезвычайно разнообразный ассортимент(Имелось свыше сотни различных марок водки, каждая из которых обладала своим особым, часто едва уловимым, но тем не менее несомненным

отличием.) (стр. 196– 197/103).

Здесь мы имеем дело с очередной сказкой, на сей раз «о дворянском винокурении». Основана она на том, что В. В. Похлебкин либо не понимает, либо сознательно, в угоду этой самой сказке, искажает две принципиальные вещи: 1) суть сословной привилегии на винокурение и 2) различие между винокурением (то есть производством базовой спиртосодержащей жидкости) и выделкой «тонких» напитков на ее основе – «водок».

Начну со второго. **Производство крепкого алкоголя в России всегда состояло из двух направлений: собственно винокурения и водочного производства.** Винокурение – это производство из первичного сырья «вина», смеси спирта с водой, содержащей в своем составе еще и естественные примеси, образующиеся в процессе дистилляции. Для этой цели использовались (за очень редким исключением) две перегонки: бражки в раку и раки в «простое вино». Простое вино нормализовали по крепости до «полугара» либо до «трехпробного вина», тем самым получая стандартный продажный напиток. Третью перегонку делали в двух случаях: когда хотели получить более концентрированную водно-спиртовую смесь (например, для перевозки на дальние расстояния) – по тогдашней терминологии «спирт», – либо когда перегонка получилась некачественной (например, «с пригарью») и вино надо «исправлять». В последнем случае часто в вино перед третьей перегонкой добавляли ароматические травы. И ВСЕ! Предметом винокурения было только это. А потому и технологии производства везде были схожими: и в больших частных винокурнях, и в маленьких, и в казенных.

Другое дело, что вино использовалось не только как напиток, но и как сырье для изготовления ароматизированных и зачастую подслащенных напитков – «водок». Этим занимался «водочный мастер». У него было другое оборудование – кубы иной формы, гораздо меньшего размера и оснащенные изнутри всякими крючочками для подвешивания пряностей. Еще раз повторю: водочный мастер не имел дела с исходным сырьем – злаковыми. Для него исходным сырьем было вино. И все изыски по очистке, ароматизации, словом, по составлению рецептуры начинались именно на этой стадии.

Почему это важно? Да потому, что **государство разрешало производить базовый продукт – вино – только дворянскому сословию, а изготавливать «водки» – любому, но торговать не разрешалось никому: это была прерогатива самого государства.**

В чем смысл подобной меры? В том, что государство, используя свою «регалию», за счет продажи алкоголя наполняло казну, но при этом давало возможность заработать своей «гвардии» – дворянству, предоставляя ему возможность производить вино сословно-монопольно и покупая его у производителей. Когда Похлебкин пишет, что «вся готовая продукция водки должна непременно идти только на личные, домашние, семейные потребности дворянства», он сознательно дезинформирует читателя. Соль именно в том, что **любой дворянин – владелец винокурни мог заключить с государством контракт на поставку вина и получить свои честно заработанные деньги в условиях отсутствия конкуренции со стороны, в первуюочередь купечества.** А то, что в соответствии с чином какое-то количество вина можно было делать для себя, – это вторично.

Так что помещик-винокур, так же как любой производитель товаров, должен был заботиться о снижении себестоимости продукции, чтобы иметь возможность побольше заработать. Тем же, для кого «процесс производства был направлен на удовлетворение прихоти хозяина и его потенциальных гостей», было наплевать, имеют ли, допустим, те же купцы право производить вино или нет.

Если же говорить об «очистке», ароматизаторах и прочих рецептурных тонкостях, то этим мог заниматься представитель любого сословия: обзаведись маленьким «водочным» кубиком, покупай вино и экспериментируй себе на здоровье, создавая сколь угодно изысканные напитки.

Так что **никакой связи между «продуктом наивысшего качества» и «особыми общественными условиями крепостнической России» не было и в помине.** Так же как, подозреваю, не было в этот период и никакого «расцвета русской водки». В тот период лучшими водками в России считались «гданьские» и «бреславские» [110] . Но ведь сказка – это особый жанр.

В доказательство наивысшего качества русских водок В. В. Похлебкин приводит следующие сведения:

…

По своей чистоте водка, производимая в отдельных аристократических хозяйствах русских магнатов – князей

Шереметевых, Куракиных, графов Румянцевых и Разумовских, имела такой высокий стандарт качества, что затмевала даже знаменитые французские коньяки. Вот почему Екатерина II не стеснялась преподносить такую водку в подарок не только коронованным особам вроде Фридриха II Великого и Густава III Шведского, не говоря уже о мелких итальянских и германских государях, но и посылала ее как изысканный и экзотический напиток даже такому человеку, как Вольтер, хорошо знавшему толк во французских винах, нисколько неопасаясь стать жертвой его убийственного сарказма. Но не только Вольтер получил этот ценный подарок в тогдашнем ученом мире, но и такие корифеи всемирной науки и литературы, как швед Карл Линней, немец Иммануил Кант, швейцарец Иоганн Каспар Лафатер, великий поэт и государственный деятель Иоганн Вольфганг Гете и многие другие. Известно, что великий химик М. В. Ломоносов слишком сильно «почитал» водку, что не мешало ему, однако, оставаться великим ученым, ибо кто-кто, а уж он как химик знал все секреты ее очистки. Не случайно поэтому ботаник и химик Карл Линней, опробовав водку, был столь вдохновлен ею, что написал целый трактат: «Водка в руках философа, врача и простолюдина. Сочинение, прелюбопытное и для всякого полезное», где дал широкую и объективную общественную, медицинскую, хозяйственную и нравственную оценку этого продукта (стр. 197/103-104).

Очень характерный пример поверхностного отношения В. В. Похлебкина к доказательному материалу. По его логике выходит, что, получив в подарок от Екатерины водку, Карл Линней, никогда не имевший дело с этим экзотическим напитком, столь возбудился, что разразился достаточно пространным трудом. Если бы В. В. Похлебкин удосужился заглянуть в оригинал, то выяснил бы, что никакой «водки» в работе Линнея нет и в помине. В оригинале стоит «спирт» (Spiritus frumenti quern praeside…). Да и Россия там не упоминается ни явно, ни скрыто. Работа посвящена напиткам-дистиллятам: их истории, действию на человеческий организм и повсеместному распространению в Европе. Существуют два перевода XVIII века на русский язык – П. И. Богдановича [111] и Петера Бергиуса [112] . В одном случае spiritus переведено как «водка» (Богданович), в другом – «хлебное вино» (Бергиус).

В. В. Похлебкин, скорее всего, пал жертвой неточного перевода Богдановича и прочитал, видимо, только название труда в библиотечном каталоге, не удосужившись ознакомиться с самим трудом. В противном случае утверждение В. В. Похлебкина о том, что труд Карла Линнея посвящен русской водке, выглядит сознательной профанацией.

Вот она – великая сила слова. Прочитав в заголовке слова «водка», В. В. Похлебкин не удержался от соблазна посчитать труд Линнея посвященным русской водке. А как иначе: раз водка – значит русская, другой-то в то время не было. Что же говорить о менее просвещенных читателях!

Теперь несколько слов о подарках Екатерины П. Если даже она действительно дарила кому-то напитки (говорю так осторожно, потому что В. В. Похлебкин не сообщает, откуда он почерпнул эти сведения, а в своих изысканиях я только один раз наткнулся на упоминание о том, что в музее Эдинбургского университета до сих пор хранится бутылка, подаренная Екатериной II), то в те времена она могла дарить действительно напиток под названием «водка» – высокоочищенный ароматизированный напиток. То есть русский национальный дистиллят. Между тем В. В. Похлебкин создает у читателя убеждение, будто весь мир еще в те давние времена уже восторгался той самой, с детства знакомой русской водкой, то есть разбавленным спиртом.

Тем более что в представлении В. В. Похлебкина современная водка «не просто "средство опьянения", а "сложный национальный продукт, сконцентрировавший в себе историческую, пищевую и технологическую фантазию русского народа"» (стр. 186/98). Согласитесь, что эта фраза звучит как издевка: **разве можно**

назвать сложным продукт, полученный простым разведением спирта с водой , при том что все фантазии русского народа в области дистилляции были похоронены при введении винной монополии с одновременным предписанием перехода на ректификованный спирт? А насчет «средства опьянения» позволю себе напомнить уже приведенное мнение глубоко уважаемого, и думаю, не только мной, художника, писателя, кулинара, но прежде всего – великолепного музыканта Андрея Макаревича: «Водка, без сомнения, самый главный напиток среди напитков. По моему разумению, во всяком случае. Знаете почему? Потому что она абсолютно рациональна. Водка направлена на решение одной-единственной вашей задачи – сделаться пьяным (в какой степени – уже ваше дело)» [113] .

Вот мы и закончили рассмотрение «доказательной» базы, с помощью которой В. В. Похлебкин пытался доказать особый путь возникновения и развития русского винокурения с точки зрения «исторически сложившихся технических особенностей».

Что же мы имеем в сухом остатке? Кроме некоторых действительно специфических приемов очистки – ничего. И эти приемы очистки при производстве современной водки никогда не применялись. Правда, в последнее время некоторые производители рекламируют свою продукцию как очищенную молоком, но технология этой очистки не имеет ничего общего с технологией очистки дистиллятов.

Таким образом, **ни терминологический, ни технический подход не дали ничего, кроме голословныхгромких утверждении, рассчитанных на то, что читатель не заметит подмену серьезного доказательного анализа многословными псевдонаучными разглагольствованиями.**

5. Монопольные периоды

Похлебкин очень много внимания уделяет монополии на алкогольные напитки в России. Выше уже было показано, что именно наличие или отсутствие монополии он ошибочно связывает с наличием или отсутствием винокурения. Точно так же он утверждает, что качество напитков в отсутствие монополии стремительно ухудшается.

Поначалу я, как и в ряде других случаев, недоумевал, почему В. В. Похлебкин, явно не обладая достаточными знаниями в данной области, упорно крутится вокруг этого вопроса. Казалось бы, все, что он хотел сказать про водку, можно было сделать, и не педалируя такую спорную тему. Некоторое время я даже думал, что не стоит подвергать этот вопрос серьезному обсуждению, так как считал, что он не играет особой роли в общем нагромождении дезинформирующих сведений.

Но потом я, кажется, понял побудительный мотив В. В. Похлебкина. Дело в том, что **при честной конкуренции современная чистая, но безвкусная водка, скорее всего, никогда бы не смогла занять доминирующего положения.** Присутствовать в ассортиментном ряду алкогольных напитков – могла, найти определенный круг почитателей – могла, но стать единственной и безальтернативной в такой огромной стране, как Россия, – не могла. Об этом говорит хотя бы тот факт, что через 60 лет после появления водки на международной арене ни в одной стране мира не наблюдается даже тенденции в сторону вытеснения традиционных национальных дистиллятов водкой. Хотя производится она в большом количестве стран, и в некоторых в достаточно серьезном объеме. Более того, масштаб мирового производства и потребления водки непрерывно растет. Но при этом она употребляется почти исключительно как ингредиент коктейлей. Мир оценил ее как раз в этом качестве: водка, не имеющая ни цвета, ни запаха, ни вкуса, оказалась незаменимым компонентом для ряда коктейлей, когда требуется поднять его градус, не забивая вкус и аромат других составляющих.

Водка как самоценный напиток нигде в мире не приживается. Она может конкурировать с другими напитками только в том случае, если целью потребителя является стремление элементарно напиться. Но подавляющая масса населения, по крайней мере в цивилизованных странах, желает получить удовольствие от самого процесса потребления напитка, насладиться его вкусом и ароматом. И

послевкусием – не торопясь запихнуть себе в рот что-нибудь сразу после принятия напитка.

И весь мир знает, что в водке неизмеримо меньше примесей, чем в любом национальном алкогольном дистилляте, но потребителям на это наплевать. Потому что они точно знают, что их «грязные» с точки зрения содержания примесей дистилляты не оказывают такого вредного влияния на их организмы, как «чистая» водка. Уверяю вас, если бы водка действительно была «идеальным» напитком, весь цивилизованный мир, помешанный на здоровье, давно бы на нее перешел. Но вместо этого он упорно бережет свои традиционные напитки, сохраняющиеся практически в неизменном виде на протяжении столетий.

В России, к сожалению, все было по-другому. Вернее, начало было таким же, как у всех. А потом дороги разошлись. Давайте сравним хлебное вино и виски.

Производство виски началось в конце XV века (1494 год), хлебное вино, достоверно известно, с начала XVI века (1517 год), то есть по историческим меркам виски и хлебное вино – ровесники. И тот и другой напиток изготавливались из зерна: виски – из ячменя, вино – изо ржи; дистилляция и там, и тут велась с помощью двух перегонок, с тщательным отделением головной фракции и «хвостов», и для массового потребителя долгое время никакой очистки не производилось. Почти до середины XIX века эти напитки различались лишь сырьевой основой (что у кого лучше росло).

Но для более взыскательной части потребителей улучшение вкуса в России и в Шотландии пошло разными путями. Виски стали выдерживать в бочках, а хлебное вино очищать различными коагулянтами и адсорбентами. Оба способа давали великолепные результаты.

Но в Шотландии потребителями улучшенного виски были 95 % населения, а в России большинство населения не могло себе позволить даже минимальной роскоши. Превознося достоинства традиционной русской водки, В. В. Похлебкин, по существу, восторгается изделиями дворянских поместий. Он этого и не скрывает. Однако не следует забывать, что потребителями этих – действительно великолепных – напитков было абсолютное меньшинство населения Российской империи. У меня нет статистических данных этого периода (подозреваю, что их ни у кого нет), но к концу XIX века, когда прослойка состоятельных людей значительно увеличилась, производство очищенных, ароматизированных водок в общем объеме алкоголя составляла не более 5% [114] . Это примерно совпадало с долей благополучного сословия в общем числе населения.

Облагораживание напитков не происходит само по себе. Их качество напрямую зависит от требований потребителей. И эти требования обусловлены в первую очередь благосостоянием. В Европе, практически не знавшей рабства, сословно-имущественные различия никогда не были столь разительными, как в крепостной России. Поэтому общий интегральный уровень благосостояния позволял постоянно повышать требования к качеству своих напитков и, соответственно, это качество оплачивать. Следовательно, большая часть поступающего в оборот крепкого алкоголя должна была отвечать требованиям рынка.

Так, в Англии начиная с середины XIX века большая часть виски годами выдерживалась в дубовых бочках, а в начале XX столетия это требование было оформлено законодательно. В продажу виски могло поступать только после выдержки в бочках не менее двух лет, а затем очень быстро этот предел был увеличен до трех лет. Это говорит о том, что все население Англии могло себе позволить пить выдержанный виски, несмотря на то что эта процедура серьезно увеличивала его стоимость по сравнению с невыдержанным.

В России вплоть до революции около 95 % населения были просто нищими. Если с этой цифрой я и ошибаюсь, то ненамного. Задачей винокурения было в первую очередь удовлетворить потребности большинства. А **нищему населению было не до изысков. Основное требование – чтобы не дурили с содержанием спирта и не поили откровенной отравой. Предельно ясно выразил это стремление народа А. К. Толстой в стихотворении 1856 года: «Ой, кабы все бабы были б молодицы! Кабы в полугаре поменьше водицы!»** [115] .

Поэтому **магистральным направлением развития массового винокурения в России было не повышение качества, а уменьшение себестоимости при одновременном увеличении количества.** Именно с целью уменьшения себестоимости владельцы винокурен старались быстро реагировать на появление всяких технических новинок и обзаводились усовершенствованным винокуренным оборудованием. Думаю, не стоит говорить, что все это оборудование закупалось за рубежом.

Кроме того, царское правительство на протяжении практически всего XIX века постоянно и целенаправленно стимулировало производство все более крепкого спирта. Глубинные причины такого стимулирования мне до конца не понятны (эта тема требует более глубокого изучения), но на поверхности лежит поощрение экспортного потенциала и

стремление к увеличению поступления в бюджет соответствующих пошлин.

В Европе производство спиртосодержащей продукции разделилось на две ветви. Одна постоянно развивалась технически в сторону получения все более и более крепкого и чистого спирта, необходимого в основном для нужд промышленности. Другая, удовлетворявшая потребности населения в алкоголе, остановилась на крепости дистиллята примерно 70 % и дальше в этом направлении не двинулась. Указанная крепость, как оказалось, оптимальна – при этом отсекаются наиболее неприятные в органолептическом отношении примеси, но еще сохраняются родовые признаки используемого сырья, что оказывает наибольшее влияние на формирование вкуса и аромата напитков. Более того, очень быстро было установлено, что если продукт дистилляции перегоняется до крепости более 70 %, то происходит стремительное падение вкусоароматической составляющей и приближение к обедненному вкусу чистого спирта. Это ни в коем случае не устраивало взыскательного потребителя. Причем это относилось не только к странам, выбравшим путь выдерживания в бочках, или тем, где преобладало фруктово-ягодное сырье.

В книге профессора М. И. Фридмана «Винная монополия», изданной в 1914 году [116] , приводится весьма любопытная история. Когда в 80-х годах XIX столетия в Швейцарии вводилась ограниченная монополия на продажу спиртных напитков, развернулась бурная дискуссия о том, до какой степени следует очищать производимые напитки. Принятое решение я проиллюстрирую цитатой из книги М. И. Фридмана. Только имейте в виду, что профессор в своей книге пользуется принятой в то время терминологией и все крепкие напитки без исключения именует водкой, независимо от того, о какой стране идет речь.

...

> *Правительство, очищая водку, не собирается добиться абсолютной свободы от примесей. Потребитель настолько привык к вкусу и запаху сивухи, что его не заставишь пить совсем чистую водку, и торговцы, кабатчики охотно станут подбавлять сивухи для угождения вкусу покупателей: за ними не*

уследишь. Поэтому правительство думает довести очистку лишь до известных пределов: для здоровья не будет вредно, если 0,2-0,3 % сивушных масел останется в водке.

А 0,2-0,3 % – это ровно в тысячу раз больше, чем в нашей современной водке, и ровно столько, сколько допускает наш ГОСТ в коньяке.

Но самое интересное, что речь в данном случае идет о «водке» не из винограда, не из всяких там фруктов, которыми богата южная Швейцария, а в основном из картофеля. Да-да, из того самого картофеля, который в нашей стране был и остается символом неприемлемого качества для спиртных напитков. А у В. В. Похлебкина картофельная водка, картофельный спирт – просто синонимы отвратительного качества.

Но в данном случае речь не об этом. А о том, что **вкусовые пристрастия народов Европы не позволяли доводить спиртные напитки до потери ими определенного вкуса и аромата.**

Вернемся к России. Нетребовательность основной массы потребителей и политика поощрения властей приводили к постепенному повышению крепости спирта. При этом все винокуренное производство развивалось в одном направлении без разделения на потребительское и техническое. Этому способствовала еще одна характерная особенность русского водочного производства в части, относящейся к изготовлению напитков улучшенного качества, ароматизированных различными добавками. Чтобы разобраться, что это была за особенность, давайте еще раз сравним способы улучшения напитков в Англии или Франции и в России.

Итак, и там, и у нас доводили дистиллят до крепости примерно 70 %, при этом избавляясь от наиболее одиозных примесей. Далее виски и коньяк закладывали в дубовые бочки и оставляли там на довольно продолжительное время. За время выдержки с содержимым бочек происходили медленные и сложные химические процессы за счет взаимодействия примесей между собой и с веществами, содержащимися в древесине дуба. Большое значение имели окислительные процессы, которые обеспечивались микроскопическими дозами кислорода, поступающего через поры древесины. **Если бы в невыдержанном коньяке или виски примеси отсутствовали, то и взаимодействовать было бы нечему, и в результате получился бы никому не нужный водный раствор спирта со вкусом и**

запахом дуба. Ни о каком вкусоароматическом букете речь в данном случае не шла бы. Таким образом, именно примеси (эфиры, альдегиды, сивушное масло) делают эти дистилляты элитными напитками.

В России вкусовая составляющая элитных напитков определялась в основном настаиванием на самых различных травах, кореньях и пряностях. Процесс настаивания был достаточно коротким, как правило, от недели до месяца. При этом главным было не взаимодействие примесей, а экстракция веществ пряно-ароматических добавок, для которой наличие или отсутствие примесей не имело большого значения. Вдобавок ко всему, вкусовые пристрастия наших предков требовали достаточно ярко выраженных «красок».

Я уже говорил, что, воссоздав хлебное вино, много с ним экспериментирую, в том числе и в области реконструкции элитных напитков. Слава богу, рецептов сохранилось великое множество. Пунктуально следуя рецептуре и технологии, я перегонял простое вино, настаивал в соответствии с выбранным рецептом и, чаще всего, перегонял еще раз. Параллельно вместо дистиллята я в ряде случаев использовал водно-спиртовой раствор той же крепости.

Таким образом, в моей коллекции оказался целый набор элитных напитков XVIII-XIX веков. Все, кто их дегустировал, отмечали несомненные вкусоароматические достоинства старых водок, но при этом считали их излишне ярко выраженными. За прошедшее время наши вкусовые предпочтения явно изменились. **Современный ценитель предпочитает неяркие, приглушенные тона, оттенки вкуса должны скорее угадываться, а не бросаться, так сказать, в глаза.** Кстати, при сравнении напитков, сделанных по одной и той же рецептуре, но настоянных на хлебном дистилляте и на водно-спиртовом растворе, большой разницы обыкновенные потребители не обнаруживали. Специалисты-дегустаторы, конечно же, ее замечали.

Это говорит о том, что при выделывании водок, начиная с определенной чистоты спирта, не было какой-либо довлеющей причины настаивать на сохранении определенного количества примесей.

Итак, в России под влиянием самых различных факторов сложилась уникальная ситуация. Простому народу, нетребовательному в силу своего материального положения, было все равно, что пить, лишь бы было подешевле, не совсем противно и соблюдались необходимые градусы. Высшему сословию повышение чистоты и крепости спирта тоже не доставляло

больших неудобств, так как вкус и аромат их ароматизированных водок от него практически не зависел. Поэтому **со стороны потребителей в России отсутствовал фактор, ограничивающий развитие винокурения в сторону постоянного увеличения крепости спирта и связанного с этим повышения его чистоты.**

Изложенный взгляд, естественно, несколько схематичен. Конечно же, существовал определенный слой людей, отдававших явное предпочтение традиционным хлебным дистиллятам. Но оказать заметное влияние на формировавшуюся тенденцию ему было явно не под силу. Для отражения всего многообразия интересов в многоукладной России необходимо отдельное серьезное исследование, которое еще ждет своего часа. Но для нашего случая, для понимания побудительных мотивов, движущих сил в российском винокурении этой схемы вполне достаточно.

И теперь мы подходим к главному: как же так получилось, что Россия в конце концов отказалась от своих традиционных дистиллятов и перешла на производство и потребление разведенного спирта, того, что мы сейчас называем водкой? У В. В. Похлебкина все просто. Народу изначально не нравился напиток, содержащий примеси, и вся история винокурения связана со стремлением эти примеси удалить. И как только появилась реальная техническая возможность, стала производиться абсолютно чистая водка, воплотившая в себе вековые чаяния русского народа.

Странные у нас какие-то люди, совершенно особенные. **Англичане, французы, швейцарцы и другие народы костьми ложились, но не позволяли лишить свои традиционные напитки вкуса. И только русские, повторяю, единственные в мире, всю свою питейную историю мечтали о чистом разведенном спирте.**

Простите меня, но я в это не верю. Не верю в такое целенаправленное стремление. Более того, если представить себе, что общественно-государственное устройство русского государства пошло бы по общеевропейскому пути и с самого начала в нем стал формироваться, как бы сейчас сказали, многочисленный средний класс, то и винокурение развивалось бы, полагаю, по европейскому сценарию.

В. В. Похлебкин совсем не там увидел особенность русского алкогольного пути. Ее обеспечили не следование «византийским традициям» маниакального разведения водой любого погона, не надуманная уникальность нашей воды и ржи, а затянувшееся рабство, а также связанная с ним нищета абсолютного

большинства населения. Вспомните, как В. В. Похлебкин с восторгом говорит о достоинствах старой русской водки:

…

> *По своей чистоте водка, производимая в отдельных аристократических хозяйствах русских магнатов – князей Шереметевых, Куракиных, графов Румянцевых и Разумовских, имела такой высокий стандарт качества, что затмевала даже знаменитые французские коньяки. Вот почему Екатерина II не стеснялась преподносить такую водку в подарок не только коронованным особам вроде Фридриха II Великого и Густава III Шведского, не говоря уже о мелких итальянских и германских государях, но и посылала ее как изысканный и экзотический напиток даже такому человеку, как Вольтер, хорошо знавшему толк во французских винах, нисколько не опасаясь стать жертвой его убийственного сарказма (стр. 197/103-104).*

Так вот, подчеркиваю: здесь он говорит о ничтожной доле в общем количестве крепкого алкоголя, предназначенной для ничтожно малого количества представителей богатого сословия.

Так или иначе, **к концу XIX века практически все винокурни обзавелись более или менее усовершенствованным оборудованием и выпускали в основном продукт, который можно назвать техническим термином «спирт-сырец».** Добавлю, что государство всячески поощряло повышение градусности еще и по той причине, что при действующей тогда акцизной системе это повышало акцизные сборы и облегчало контроль за производимой винокурнями продукцией.

История не знает сослагательного наклонения, но с определенной долей уверенности можно говорить о том, что этот процесс остановился бы на определенной стадии,

обеспечивающей оптимальное соотношение себестоимости и качества спирта. Дело в том, что доведение спирта до крепости 95 % и выше и его практически полная очистка от примесей требовали дополнительных затрат, но были совершенно не обязательны для удовлетворения запросов потребителей. Скорее всего, установился бы некий баланс между не очень «чистым» спиртом, производимым для «питейных» нужд населения, и высокоочищенным спиртом, предназначенным для промышленного производства. При этом часть алкогольных напитков производилась бы и из чистого спирта тоже и наверняка нашла бы своих приверженцев. Такие опыты проводились с 80-х годов XIX столетия всеми крупными российскими водочными фирмами, начиная с П. А. Смирнова.

Выпускались эти прообразы современной водки в мизерных количествах, стоили дороже «очищенного вина» и назывались «столовыми винами».

А теперь самое главное. **Повсеместный переход на производство напитков исключительно на основе высокоочищенного спирта, экономически и потребительски не обоснованный, мог быть осуществлен только волевым решением государства и только в рамках государственной монополии.** В реальности так и произошло. Почему так случилось – это вопрос особый, и позже мы об этом поговорим.

То есть роль монополии в безраздельном воцарении современной водки в российском государстве огромна. И в представлении В. В. Похлебкина именно она обеспечила то превосходное качество водки, которое должно составлять гордость русского народа.

Именно здесь, по моему мнению, лежат корни повышенного интереса В. В. Похлебкина ко всему, что в нашей истории можно интерпретировать как монополию на спиртное, и педалирование «благотворного влияния» монополий на качество напитков.

В. В. Похлебкин в разных разделах не только вольно интерпретирует известные ему весьма скудные сведения по этому вопросу, но и создает на основе этой интерпретации некую классификацию периодов действия монополии в нашем государстве.

Водочные монополии и их этапы (спады) (по В. В. Похлебкину)

Первая монополия	1474–1553–1598–1605 гг.
Вторая монополия	1652–1681–1689 гг.
Третья монополия	1697–1705–1716; 1734–1765 гг. (официально отменена)
Четвертая монополия	1894–1902–1914 гг.
Пятая монополия	1924–1992 гг., 7 июня
Шестая монополия	1993 г., 11 июня

Чтобы лучше понять ошибочность такого представления, попробуем разобраться, какой же была система государственного регулирования на протяжении всего периода существования винокурения.

Сразу оговорюсь, что о каком-либо серьезном анализе можно говорить, лишь начиная где-то с конца XVII века. По предыдущему периоду до нас дошли отдельные весьма малочисленные документы, на основании которых можно строить только предположения.

В период, обозначенный В. В. Похлебкиным как 1474 – 1605 годы, о каких-либо формах монополии достоверно вообще ничего не известно. О начальных датах этого периода подробно говорилось в разделе «Древность водки», где было показано, что назначенное на это время введение винной монополии, как, впрочем, и самого винокурения, является плодом талантливого воображения автора. Более того, некоторые дошедшие до нас сведения можно трактовать как существование в то время в Московском государстве полного запрета на изготовление и потребление всех алкогольных напитков (меда и пива), и тогда эти годы следует именовать не «первой монополией», а «первым сухим законом». В пользу такой точки зрения говорит приведенное выше свидетельство Иосафата Барбаро. Такая трактовка вполне согласуется и с текстом Михалона Литвина – мемуариста-этнографа XVI века:

…

> *…Так как москвитяне воздерживаются от пьянства, то города их славятся разными искусными мастерами; они, посылая нам деревянные ковши и посохи, помогающие при ходьбе немощным, старым, пьяным, а также чепраки, мечи, фалеры и разное вооружение,*

отбирают у нас [у литвин. – Прим. коммент.] золото.

Князь Иван [Иван III], обратив народ к трезвости, повсюду запретил кабаки. Он расширил свои владения, подчинив себе Рязань, Тверь, Суздаль, Володов и другие княжества… Новгород, Псков, Север и прочие.

…Точно так же рожденный от него правящий ныне государь [Василий III. – Прим. коммент.] в такой трезвости держит своих людей, что ни в чем не уступает татарам [117] .

В этой цитате меня сначала несколько смутило слово «кабаки». В нашем сознании, в том числе и моем, это слово прочно связано с крепким спиртным, и раз во времена Ивана III кабаки существовали, то возникает искушение связать этот факт с существованием винокурения. Странно, что этого не сделал В. В. Похлебкин. Скорее всего, этот источник ему просто не попался на глаза. Но потом я вспомнил, что **слово «кабак» пришло к нам из татарского языка, где этим термином обозначали просто заведения тогдашнего общепита.** А поскольку у татар алкоголя вообще не было, то изначально это слово не могло связываться со спиртным. Появившись в Москве, кабаки вполне могли обогатить свое меню популярными в то время медами и пивом. Есть у меня еще одно сомнение. Я уже не раз убеждался, что переводчики достаточно вольно обращаются с оригинальным текстом, вставляя вместо изначальных слов привычные им термины. И хотя в данном случае я имел дело с современным научным переводом, однако переводчик специально оговорился, что некоторые слова он трактует «в соответствии со сложившейся переводческой традицией». Так что в оригинале, вполне возможно, никакого «кабака» вообще нет.

Успокоив себя такого рода рассуждениями – здесь я выступил вполне достойным учеником В. В. Похлебкина, – мы можем двигаться дальше.

В отличие от совершенно умозрительных построений относительно второй половины XV века, **существуют достоверные сведения, что в XVI веке в городах и во многих селениях Московского государства существовали казенные питейные дома. Но опять же мы не можем с абсолютной уверенностью утверждать, что наряду с казенными не**

существовали на вполне законной основе и частные питейные заведения.

И только со второй половины XVII века появляются четкие достоверные сведения, что продажа пива, меда и вина составляла уже исключительное право казны. Важнейшим документом является Уложение 1649 года, в котором в главе XXV, озаглавленной «Указ о корчмах», в 21 статье подробнейшим образом описываются кары за производство и продажу неучтенной государством продукции. Опять же остается непонятным, полностью ли производство оказалось в руках государства или оно на каких-то условиях было дозволено и частникам. На то, что боярское производство не попадало под понятие корчемства (незаконное производство спиртных напитков), косвенно указывает начало 6-й статьи: «А будет с корчемным питьем приведут чьих людей, или крестьян, или дворников, а в роспрос те приводные люди скажут, что вино кому продали, укратчи у Бояр своих, и тех приводных людей про винную продажу пытати, Бояре их про то ведали ли?» А в статье 7-й говорится, что если ведали, то тех людей «свобожати».

Одно совершенно ясно: где-то в эту пору была установлена государственная регалия на производство и продажу всей алкогольсодержащей продукции. И эта регалия сохранялась на протяжении всей истории государства российского вплоть до 1992 года, когда она была отменена указом президента Б. Н. Ельцина. Но только начиная с 20-х годов XX столетия, уже при советской власти, она была дополнена исключительным правом государства на производство (впрочем, как и на все остальное) и превратилась в полную монополию.

Регалия, в данном случае государственная, – довольно простая вещь. Здесь «государственная регалия» означает, что государство присваивает себе право полностью распоряжаться винокурением: как хочу, так и организую производство и продажу, исходя из своих собственных интересов. Государство в этом случае может кому-то даровать права на винокурение, у кого-то их отобрать и т. п. Например, **введение в России акцизной системы, предусматривающей свободу винокурения, вовсе не означало отмены государственной регалии: когда государство решило эту свободу упразднить, оно так и сделало, поскольку регалия – право даровать и отбирать.** Монополия же, примитивно говоря, – это право кого-то одного на определенный род деятельности. Обладатель регалии, в принципе, может дать монопольное право кому угодно или оставить его за собой. Как мы увидим в дальнейшем, В. В. Похлебкин отчаянно – и не всегда без умысла – путает и

смешивает эти понятия. Справедливости ради стоит сказать, что в этом он не одинок. Даже в серьезных исследовательских трудах сплошь и рядом термин «монополия» употребляется в значении «регалия».

Чтобы четче понимать происходившие в России процессы, давайте разложим по полочкам все, что связано с производством и продажей алкогольной продукции.

Производство. Здесь мы имеем три варианта. Первый – изготавливать любую продукцию может кто угодно без всяких ограничений. Второй – право изготовления государство оставляет только и исключительно за собой. Третий – государство, наряду с собственным производством, предоставляет это право частным лицам, чаще всего оговаривая и квотируя ассортимент изготовляемой продукции.

Продажа. Как и в случае с производством, существует три варианта. Первый – продажа осуществляется всеми без исключения в рамках свободного рынка. Второй – государство объявляет продажу своим исключительным правом. Третий – смешанный вариант, при котором государство на определенных условиях допускает торговлю спиртным частными лицами.

Извлечение дохода государством. Здесь вариантов больше. Первый – когда вся деятельность в этой области или какая-то ее часть не облагается никакими налогами. Второй – налогом облагается производство. Третий – налогом облагается продажа. Четвертый – обложению налогом подлежит как производство, так и продажа. Пятый – при полной монополии на продажу государство извлекает доход от продажной наценки. Шестой – продажа государством права на торговлю спиртным, так называемый откуп. Чаще всего происходит смешение всех этих вариантов в той или иной пропорции.

В Европе во все времена и по сей день, практически без исключения, производство и продажа находились в руках частных лиц. При этом основное поступление в казну обеспечивалось налогообложением с продаж. Дополнительный доход давало взимание платы за право производства. Вопрос о введении монополии, и то только на продажу, возник в ряде стран только во второй половине XIX века. В уже упоминавшейся интереснейшей книге профессора М. И. Фридмана [118] приводится подробное описание дебатов, происходивших в обществе и в парламентах по этому вопросу. При этом читатель получает полное представление об исторически сложившихся способах производства и налогообложения в таких странах, как Германия, Швейцария, Франция, Бельгия, Швеция, Норвегия и Финляндия. Предложения о введении монополии на продажу во

всех случаях сочетались с предложением перейти на изготовление напитков на основе чистого ректификованного спирта – под предлогом того, что примеси оказывают на здоровье негативное воздействие. В конце концов победили сторонники традиционных дистиллятов и свободной продажи. Только в Швейцарии была принята монополия на продажу, распространенная на напитки, изготавливаемые из зерна и картофеля. Напитки из винограда, фруктов и ягод остались в свободной продаже. При этом, как отмечалось выше, потребители не позволили ввести полную очистку спирта.

В России, как всегда, дело обстояло по-другому. Во все времена (по крайней мере, в те, по которым имеются неопровержимые документы) производство было как казенным, так и частным. Причем с большим отрывом преобладало именно частное винокурение. Продажа, как уже отмечалось, всегда была под жестким контролем государства.

Что же касается методов наполнения бюджета, вплоть до 1863 года, когда была введена акцизная система, попеременно, а чаще одновременно использовались две системы: откуп и непосредственно казенная продажа. Кроме того, в обязательном порядке подлежало оплате и право на производство.

Что представлял собой винный откуп? Краткое и точное определение приводится в современной работе М. Л. Гавлина «Вопрос о винных откупах в истории законодательства Российской империи XVIII-XIX вв.»:

…

> *Право торговать водкой и вином на определенный срок сдавалось государством, владевшим винной монополией, с торгов. Кто больше давал на торгах за право торговли в определенной местности, тот и становился откупщиком. Он платил в казну в качестве питейного налога или сбора установленную сумму и за это имел право открывать питейные заведения, вести торговлю вином с тем расчетом, чтобы получить доход. Откупа в России были сложным, но прибыльным предприятием [119] .*

Выгодность этой формы налогообложения заключалась в том, что государство без особых хлопот имело с откупщиков заранее обговоренную сумму, что было удобно в моменты крайней нужды в средствах и позволяло с большой долей достоверности планировать расходы бюджета, сообразуясь с известным графиком поступления откупных денег. С другой стороны, чтобы окупить затраты на откуп и получить прибыль, «откупщики употребляли разные меры, чтобы привлекать к себе "питухов", и тем содействовали развитию в народе пьянства» [120] .

При казенной продаже этой деятельностью занимаются специально назначаемые государством чиновники. В начальный период времени продажа напитков поручалась так называемым целовальникам, которые не были постоянными государственными служащими. Они избирались из купцов или крестьян на определенный срок и несли службу в виде повинности. Эти люди, перед тем как «заступить на вахту», целовали крест на верность государю, присягая блюсти интересы казны, отчего и пошло название «целовальник». Такая система получила название продажи «на вере». Целовальникам «верили». Недостатком в данном случае было то, что лица, которым поручалась продажа, часто доверием злоупотребляли – и, как правило, до такой степени, что такой способ извлечения дохода для казны становился невыгодным.

Вся история извлечения доходов в доакцизный период заключалась в попеременном использовании то одной, то другой системы или их обеих одновременно. Но в любом случае государство никогда не отказывалось от своей регалии, что очень важно учитывать впоследствии, когда мы будем разбираться с вольными или невольными заблуждениями В. В. Похлебкина на этот счет.

Я думаю, пора от общих рассуждений перейти к конкретному рассмотрению ситуаций в различные периоды нашей истории.

И здесь позвольте мне отступить от собственных правил и дать изложение этой истории прямым цитированием большого раздела книги Н. С. Терского «Питейные сборы и акцизная система в России», изданной в 1890 году, к которому, по моему мнению, как говорится, ни прибавить, ни убавить. **Я вообще с большим почтением отношусь к работам дореволюционных авторов. Тщательность, честность и, за редким исключением, неангажированность, с которой они проводятсвои исследования, вызывают у меня искреннее уважение и доверие к их результатам.**

...

В губерниях Великороссийских, согласно Уложению 1649 года, главное заведывание питейными сборами было поручено приказам, местное же управление винной регалией принадлежало в городах наместникам, а в волостях волостелям. Продажа крепких напитков производилась только в кабаках или кружалах, причем строго запрещалось «курить вино на продажу» и покупать его «мимо кабака». Самые кабаки или содержались на вере, т. е. находились в казенном управлении, или отдавались на откуп. В первом случае ***продажа напитков поручалась особым головам или целовальникам, которые избирались из купцов и крестьян и в известные сроки несли очередную службу в виде повинности*** *; впоследствии продажа питей в казенных кабаках предоставлялась магистратам и ратушам и так называемым верным сборщикам. Во втором случае отдавались на откуп отдельно каждый, на срок от одного до пяти лет, а иногда и бессрочно, пока не являлся новый откупщик, предлагающий более выгодные для казны условия.*

Обе эти системы представляли свои неудобства. При казенном управлении лица, которым поручалась продажа напитков, часто употребляли во зло доверие правительства, почему этот способ извлечения дохода с питей оказывался для казны невыгодным. С другой стороны, при сдаче кабаков на откуп откупщики употребляли разные меры, чтобы привлекать к себе «питухов», и тем содействовали

развитию в народе пьянства. Кроме того, откупщики нередко объявляли несостоятельными уплачивать условленные деньги, и количество откупных недоимок возрастало с каждым годом. Таким образом, правительству приходилось, так сказать, выбирать одно из двух зол. Тем не менее означенная система продержалась очень долго, именно до конца XVIII столетия, причем правительство попеременно прибегало то к одной, то к другой системе или пользовалось обеими зараз, содержа часть кабаков на вере, а другую отдавая на откуп. При этом, однако, преобладающею формою взимания питейного дохода являлась главным образом система содержания казенных питейных домов на вере.

В 1764 году, вскоре после вступления на престол Императрицы Екатерины II, для рассмотрения государственных соляных и винных сборов была учреждена особая Комиссия под председательством графа Фермера, которая, имея в виду, что доход от вина получался в то время предоставлением продажи его:1i) магистратам и ратушам, г) верным сборщикам и з) откупщикам, пришла к заключению, что при первых двух способах «произошли превеликие подлоги и утайки» и вместе с тем «пресечение купеческого промысла», а в откупной тогдашней системе находила лишь тот недостаток, что на откупе состояла только самая меньшая часть питейной торговли. Поэтому, согласно с заключением Комиссии, манифестом 1 августа 1765 г. было повелено: «Порядок собирания

кабацкого дохода магистратами и верными сборщиками вовсе отрешить, и чтобы питейная продажа и получаемая от нее прибыль была с начала 1767 года во всем государстве, кроме сибирских губерний, на откупе и с торгов отдавалась охочим людям из купечества на четыре года». Но затем, Уставом о вине 1781 года, хотя и признавалось, что «бытие на откупу казенного питейного дома есть способ к надежному получению казне принадлежащего винного дохода», было, однако, постановлено, что «буде откупщика нет, или откуп питейного дома обращается в злоупотребление, или способ подает к ущербу того дохода, или к народному отягощению, или к справедливым жалобам, или казне убыточен, тогда дозволяется Казенной Палате, по истечении откупного контракта, учредить казенный питейный дом на вере от одного года до четырех лет».

Существовавший в конце прошлого века откупной порядок состоял в общих чертах в том, что казна или заподряжала вино на частных заводах, или получала его с казенных и затем продажу вина предоставляла откупщикам за определенную на торгах плату, с тем чтобы продажа эта производилась не иначе как по установленной цене, которая, постепенно увеличиваясь, с 2 руб. 50 коп. в 1765 году дошла в 1797 году до 4 руб. за ведро. Вместе с тем откупщик получал право продавать пиво и мед, для которых определенной цены не назначалось. Откупщикам бесплатно отдавались

в пользование принадлежащие казне кружечные и отдаточные дворы, кабаки, магазины и т. п. При этом им были предоставлены некоторые преимущества, например, относительно подсудности, питейную продажу повелено «именовать и почитать казенною и откупщиков, во время их откупа, коронными поверенными служителями, и для того им дозволено носить шпаги».

Почти одновременно с манифестом об отдаче питейной торговли на откуп был издан Указ о винокурении 9 августа 1765 года. На основании этого Устава право винокурения предоставлялось только дворянам в их поместьях, с тем чтобы они продажею вина, пива и меда отнюдь не занимались и курили только для поставки в питейные дома по договорам с откупщиками или по подрядам с казенными местами. Винокурение для собственного употребления разрешалось только тем, которые пользовались этим правом на основании прежних указов и жили в своих собственных деревнях. Курить вино дозволялось только в медных кубах и казанах, а отнюдь не в чугунных и железных. «А кто выпишет или по выписанным уже себе сделает такие кубы, какими курится в Англии», таковой признавался «не о своей только пользе пекущимся, но и о пользе государства ревнительным сыном отечества». Кубы и казаны велено было клеймить, со взысканием с каждого ведра их вместимости по 50 коп. в год.

Откупная система продажи,

начинающая с 1767 года преобладать над системою продажи на вере, с 1795 года утверждается окончательно, причем все следы продажи на вере исчезают. *С этого времени откупа начали отдаваться целыми уездами и даже губерниями, а в откупных условияхотменено главное правило Устава о вине 1781 года, по которому казна заготовляла сама все потребное для продажи вино, и постановлено, что откупщики должны подряжать вино сами за свои деньги, взяв из магазинов и казенное, где оно к 1795 году оставалось, по той цене, во что казне обошлось. Вместе с тем откупщикам разрешено, в предупреждение корчемства, продавать вино по низшей цене против назначенной (4 руб.). Дворянам дозволено выкуривать для собственного употребления только до со ведер в год.*

В таком виде, с некоторыми незначительными изменениями в подробностях для отдельных откупных периодов, откупа существовали вплоть до 1819 года. К этому времени продажная цена вина была увеличена с 4 руб. до 7 руб., что отчасти было последствием крайнего обесценения обращавшихся у нас денежных знаков. Несмотря, однако, на повышение цены вина, поступление в казну питейного дохода шло довольно неудовлетворительно, особенно в последние два откупных периода с 181 до 1819 года, вследствие накопления за откупщиками больших недоимок, сумма которых в одно четырехлетие с 181 по 1815 годы

простиралась до 37 миллионов рублей (ассигнациями). Вместе с тем разного рода злоупотребления со стороны откупщиков усилились, а среди населения распространилось в значительных размерах пьянство. Обстоятельства эти побудили обратиться к изысканию других средств получения питейного дохода. ***По словам манифеста 2 апреля 1817 года, «опыт многих лет показал, что образ взимания питейного сбора посредством откупа не только неудобен, но даже вреден во многих отношениях. Сей способ к получению казенных доходов, будучи сопряжен по существу своему с крайним для народа отягощением, не менее того затруднителен и неблагонадежен для казны».*** *Министр финансов граф Гурьев в принципе находил, что сборы с предметов потребления вообще следовало бы «располагать акцизом на их произведение и продажу. Но мера эта, как совершенно новая, противоположная порядку вещей,временем установленному при существовании откупов, не могла не встретить больших затруднений. Прежде приведения ее в действие, надлежало еще правительству обозреть все подробности столь обширного и многосложного дела, которое от внимания его вовсе были сокрыты». Поэтому, «чтобы сделать известным главнейше расход вина», министр финансов предложил учредить, как переходную меру, казенное управление. С этой целью были составлены Устав о питейном сборе и учреждение для управления оным, удостоенные 2 апреля 1817*

года Высочайшего утверждения.

На основании этих узаконений ***в 1819 году в губерниях Великороссийских взамен откупов было введено казенное управление питейными сборами, сущность которого заключалась в том, что вся оптовая торговля вином была сосредоточена в руках казны; причем вино частью заготовлялось казною на своих заводах.*** *Главным же образом заподряжалось у частных винокуренных заводчиков. Кроме того, в каждом городе было по одной казенной лавке для продажи вина частным потребителям. Затем дробная продажа из питейных заведений предоставлялась за определенную плату, по особым дозволительным свидетельствам, купцам з гильдии, мещанам и крестьянам по жребию, не больше как из двух заведений одному лицу. Как из казенных мест продажи, так и из питейных заведений вино должно было продаваться покупателям по одинаковой цене, сначала 7, а потом 8 руб. за ведро; в вознаграждение же трудов и расходов по содержанию питейных заведений виноторговцам дозволялось продавать настойки и наливки 2 рублями дороже назначенной цены, а пиво простое, мед и водки хлебные, получаемые от заводчиков, – по вольной цене. При этом последнего рода напитки, т. е. пиво, мед и водки, были обложены особым акцизом, который вносился в казну заводчиками помесячно по расчету количества, предположенного к выделке согласно выданному свидетельству. Акциз с хлебных водок взимался по 6 руб. с ведра, а с кизлярских по 2 руб.*

Пивоваренные и медоваренныезаводы платили с производства, которое рассчитывалось по объему пивоваренных и медоваренных котлов. Надзор за винокуренными, пиво– и медоваренными заводами состоял в разъездах по этим заводам назначенных для того чиновников и в учете заводских книг.

Но казенное управление в означенных губерниях продолжалось недолго. Непосредственно вслед за установлением этого управления потребление вина начало быстро сокращаться, и для поддержания питейного дохода от падения продажную цену вина пришлось увеличить. Это, в связи с развитием злоупотреблений со стороны продавцов, еще более сократило продажу вина. На уменьшение продажи вина сильно действовал также и обнаружившийся тогда упадок цен почти на все продукты производства и происходившее от того стеснения внутренней промышленности. В 1826 году во всеподданейшем докладе министр финансов граф Канкрин, между прочим, «изъяснил, что казенное управление показало то важное неудобство, что все злоупотребления по питейной части обращались непосредственно в упрек правительству, сословие чиновников развращалось, а публика приписывала затруднительное время и дешевизну хлеба отмене откупов. Хотя эта последняя не была исключительною причиною упадка частных доходов, но на вино в 1826 году, против расхода 1819 года, употреблено было хлеба по крайней мере одним миллионом четвертей менее, отчего, между

прочим, цены на хлеб должны были понизиться. ***Желать должно, чтобы умеренное потребление вина между простолюдинов умножалось, ибо после крайнего сокращения заграничного хлебного торга в государстве, где земледелие составляет главное занятие, а городов мало, хлеб может находить свое употребление только превращением в вино.*** *Публика полагает, что возобновлением откупов оживилась бы внутренняя промышленность, многие могли бы поправить расстроенное состояние законным образом, корчемство уменьшилось бы надзором откупщиков, вредный класс винопродавцов, поглощающий вместе с чиновниками до 24 миллионов рублей (ассигнациями) в год, уничтожился бы, тогда как прибытки откупщиков всегда были умереннее и доставались в руки, которые могли употребить капиталы свои с лучшею пользою».*

Таким образом, мысль графа Гурьева о необходимости введения акцизной системы, для которой казенное управление должно было служить только переходною ступенью, осталась неосуществленною.

В 1827 году откупа были восстановлены вновь почти на прежних основаниях. Согласно откупным условиям, вино в известной пропорции заготовлялось казною и отпускалось откупщикам по определенной цене, близкой к заготовительной; вино же, превышающее эту пропорцию, приобреталось откупщиками помимо

казны, как они находили для себя выгодным. Продажные цены вину были назначены разные, смотря по сортам. <…> ***Водочным же заводчикам вино стало отпускаться из казны по тем же ценам, как и откупщикам, а приготовление водок было обложено особым акцизом.*** *Акциз с пива и меда постановлено было взимать не с емкости котлов, а с ведра приготовленного напитка. Все акцизные статьи, то есть с хлебных и кизлярских водок, с пива и меда, а равно сборы с разных мест продажи питей, как трактиры, ренсковые погреба и проч., было предоставлено взимать откупщику в свою пользу. Для предупреждения корчемства винокуренное производство было подчинено строгому надзору и контролю со стороны откупщиков, которым для того предоставлялось ставить на винокуренные заводы своих смотрителей. В случае если откупа в той или другой местности оставались не сданными с торгов или откупщик оказывался несостоятельным, то такие откупа поступали в казенное заведывание, причем для ведения по откупу Министерством финансов назначались особые управляющие откупом, преимущественно из лиц, бывших прежде откупщиками.*

На изложенных основаниях откупная система существовала до 1847 года, вызывая противсебя всеобщие жалобы и недовольство. С 1847 года система эта была заменена системою так называемого акцизно-откупного комиссионерства. Согласно положению о последнем, новый способ извлечения казною

дохода состоял в следующем: все так называемые акцизные статьи по прежнему отдавались на откуп по губерниям, или по уездам, или наконец отдельному по каждому городу; при этом откупщик, взявши на себя эти статьи, вместе с тем становился комиссионером казны по продаже вина. Для каждого откупа назначалась определенная пропорция вина, которую комиссионер обязан был выбрать из казны для распродажи. Вино отпускалось казною для продажи из определенного числа питейных заведений по назначенной цене, сначала от з до 6 руб., а впоследствии от 4 до 6 руб. за ведро. За комиссию по продаже и за расходы по откупу откупщику отчислялось с вина, назначенного для приготовления настойками, по 25 коп. с ведра и затем со всего вообще назначенного по пропорции от ю % до 15 % с цены его. За вино же, выбранное сверх пропорции, сначала делалась скидка в 50 % с цены, а впоследствии вино это отпускалось откупщикам по цене заготовительной.

Несмотря на кажущееся различие системы акцизно-откупного комиссионерства с действовавшею прежде откупною системою, в сущности говоря, разница между обеими этими системами сводилась почти только к названию. Питейная торговля по-прежнему осталась всецело в руках откупщиков, и хотя на основании закона в откуп сдавались только акцизные статьи, но на самом деле, беря в содержание тот или другой откуп, откупщики основывали свои расчеты на выгодах от продажи собственного вина,

доход же от акцизных статей имел при этом только второстепенное значение и в некоторых случаях был совершенно ничтожным. Таким образом, положение дела в существе осталось неизменным, и единственным последствием введения новой системы было только несколько иное распределение суммы питейного дохода по отдельным статьям сметы:прежде, когда вино отпускалось откупщикам по цене близкой к заготовительной, чистый доход казны определялся главным образом размером откупной суммы; при системе же акцизно-откупного комиссионерства, когда отпускная цена была увеличена, выручка казны от поставки вина откупщикам стала составлять едва ли не самую главную часть дохода, а собственно откупные суммы напротив того соответственно упали; общая же сумма питейного дохода, слагавшаяся частью из барышей от продажи вина откупщикам, частью же из сумм, вырученных на торгах за откуп, осталась при этом почти без изменения.

Почти непосредственно вслед за введением системы акцизно-откупного комиссионерства правительство предприняло меры к изысканию других более удобных способов извлечения питейного дохода. Но осуществление составлявшихся с этой целью предположений не могло последовать, главным образом вследствие исключительных обстоятельств того времени. Таким образом, означенная система продолжалась вплоть до і января 1863 года.

Итак, давайте подведем итоги рассматриваемого периода:

• 1649-1766 гг. Применяются одновременно откупа и продажа на вере, но преобладает продажа на вере.

• 1767-1795 гг. В основном преобладают откупа, но продажа на вере, хоть и в редких случаях, но используется.

• 1795-1818 гг. Всякие следы продажи на вере исчезают, безраздельно воцаряется откуп.

• 1819-1826 гг. Введено казенное управление питейными сборами, и вся оптовая продажа вина сосредоточивается в руках казны. По существу, это та же продажа на вере, только теперь казна «верила» не выборным целовальникам, а назначенным чиновникам.

• 1827-1846 гг. Возобновление откупов.

• 1847-1862 гг. Переход на систему акцизно-откупного комиссионерства. По сути своей это тот же слегка модифицированный откуп.

Как мы видим, за весь рассмотренный период **государство ни на год, ни на месяц не отказывалось от своей регалии и жестко осуществляло свое монопольное право на оптовую продажу вина** , попеременно используя при этом всего две системы извлечения питейного дохода.

Но к концу этого периода терпение и низов и верхов лопнуло, и государство наконец-то решилось ввести акцизную систему, давно и с успехом применяемую западными странами. А знаете, что в первую очередь долго препятствовало ее применению? Дадим снова слово Н. С. Терскому:

...

Главнейшее из этих затруднений заключалось, по мнению Комитета, в том, что «поступление по новой системе дохода, составляющего половину всего государственного, будет обеспечено только одною добросовестностью лиц, коим вверится надзор за питейной частью. В деле первостепенной важности такое обеспечение, несмотря на назначение хорошего жалованья служащим, крайне неверно. А потому Комитет не мог умолчать, что поручение чиновникам надзора за

столь огромным и необходимым для государства доходом будет сопряжено с величайшим риском для казны и что, в случае значительного недопоступления определенного по росписи дохода, Государственное Казначейство будет поставлено в большое затруднение по удовлетворению текущих расходов».

Вот вам ответ, почему так долго держалась признаваемая всеми и всеми проклинаемая система откупов. Да потому что воруют! Слабость исполнительной власти не оставляла другого выхода. Лучше получить меньше, но гарантированно. Чиновникам поручишь – так и этой суммы не соберешь.

Но **с 1863 года** правительство решилось-таки довериться чиновникам. Теперь, когда государство перестало выступать в роли заказчика питейной продукции, доходы казны целиком и полностью зависели от частной инициативы производителей и соответствующего спроса потребителей. Поэтому одновременно с введением акцизной системы была полностью либерализована как сфера производства, так и сфера торговли алкогольными напитками. С этого момента **впервые в истории России питейная отрасль оказалась в условиях свободной конкуренции.**

При этом доход государства в основном складывался из двух составляющих: во-первых, из обложения выделываемых на заводах крепких напитков акцизным сбором, а во-вторых, из обложения этих заводов и мест продажи питей особым патентным сбором, который в данном случае означал как бы плату за пользование принадлежащей казне регалией.

Патентный сбор в современной терминологии равнозначен плате за лицензию. В настоящее время все точно так же: хочешь производить водку – заплати за лицензию и производи, хочешь торговать водкой – покупай лицензию и торгуй. Акцизный сбор и тогда, и сейчас взимается с производителя. Прежде чем произведенная продукция поступит в торговую сеть, производитель должен за каждый литр заплатить государству соответствующие акцизные платежи.

Эта акцизная система просуществовала практически без изменений вплоть до 1895 года, когда в России была введена так называемая питейная или винная монополия, сущность которой будет рассмотрена позже.

А теперь давайте вернемся к классификации Похлебкина и в

свете полученных знаний попробуем разобраться в ее обоснованности.

Я долго ломал голову, по какому принципу Похлебкин выделяет монопольные периоды. Если принять его классификацию, то получается, что монополия отсутствует в следующие периоды: 1605-1652 гг., 1689-1697 гг., 1765-1894 гг. Из всегдашнего многословия В. В. Похлебкина я так и не смог понять, что же конкретно он принимает за признак монополии. Если казенное производство – то оно всегда носило ограниченный характер, основным поставщиком вина в казну во все времена были частные винокуренные заводы. Остается продажа. Но ее, как мы видели, в той или иной форме все равно осуществляло государство, просто формы были разными: в одном случае государство всю прибыль забирало себе, в другом – делилось ее частью с откупщиками. Так что если исходить из этого признака, то вся история питей в России – это одна непрекращающаяся монополия.

Может быть, В. В. Похлебкин отдельно рассматривал периоды откупов и продажи на вере? Если рассматривать период, названный первой монополией, то по поводу 1590-х годов В. В. Похлебкин ясно говорит о времени, когда действовала исключительно продажа на вере. А раз он характеризует этот период как монополию, предполагаем, что за ее признак он принимает продажу спиртного самим государством, так как в этом случае деньги от продажи идут непосредственно в казну: «кабацкие головы выступают как подрядчики государства и одновременно его доверенные администраторы по фактическому осуществлению государственной винной монополии» (стр. 201/106).

При рассмотрении второй монополии это предположение вроде бы подтверждается. Первая же фраза, характеризующая начальный период этой монополии, говорит о том, что в этот период вводится продажа на вере: «1651-1652 годы. Отменяется система откупов, вводимая в периоды крайней нужды правительства в деньгах и отдававшая целые области во власть алчных беспощадных откупщиков» (стр. 202/106). И перерыв в монополии 1605-1652 годов, видимо, объясняется тем, что в эти годы применялась система откупов. Правда, до этого приходится додумываться, так как В. В. Похлебкин этот период просто опускает и ничего о нем не говорит. Однако далее говорится следующее: «Потребности государства в деньгах приводят к тому, что уже в 1663 году следует частичное введение откупов в ряде районов, где продажа водки "на вере" не приносит возрастающей прибыли» (стр. 202/106). Но 1663 и последующие годы относятся

ко второй монополии. Значит, чистота принципа не соблюдается? Или В. В. Похлебкину важно не абсолютное доминирование, а преобладание продажи на вере?

Идем дальше – третья монополия. Почему она начинается именно с 1697 года, у В. В. Похлебкина ни слова. Но по поводу 1705 года он пишет:

...

> *В 1705 году Петр I, решительно склоняясь к тому, что главное в период Северной войны – это получить наивысшую прибыль для государства от продажи водки, причем прибыль деньгами, выплаченными заранее, а не собранными постепенно в результате розничной торговли водкой, переходит к откровенно откупной системе на всей территории России, сочетая ее с казенной продажей и давая откупа наиболее энергичным, богатым и бессовестным, жестоким людям, исходя при этом из того, что они-то уж соберут, а если не соберут, то все равно сдадут ему на ведение войны и оснащение флота заранее установленную для них априори откупную сумму (стр. 203/107).*

Здесь уже, видимо, начинает преобладать откровенно откупная система, и наше предположение о признаке монополии трещит по всем швам.

И самое главное: если В. В. Похлебкин усматривает монополию в извлечении питейного дохода в том, что государство непосредственно участвует в продаже, то как он мог не заметить самого важного в этом отношении периода 1819-1826 годов? Это был короткий, но по данному признаку самый яркий период, характеризующийся тем, что впервые продажа питей осуществлялась казной непосредственно (без помощи целовальников) находящимися на государственной службе чиновниками. А это время попадает в самый продолжительный

промежуток между его монополиями.

Так что простите, но **логики в делении истории «питей» в государстве Российском на монопольные и немонопольные периоды мне найти не удалось.** Если же мы вспомним подробно процитированный выше анализ Н. С. Терского, то становится совершенно очевидной бессмысленность не только подобного деления, но и применения самого термина «монополия» без разъяснения, о какой монополии идет речь. Абсолютно понятно, что если и говорить о монополии, то только применительно к продажам. Тогда весь период с начала винокурения следует именовать монополией на продажу, выделяя в нем времена преобладания одной из применяемой государством систем – откупной и продажей на вере. Единственный период, когда государство добровольно отказалось от монополии на продажу, связан с переходом на акцизную систему в 1863-1894 годах.

Таким образом, **первая, вторая и третья монополии созданы воображением В. В. Похлебкина без малейших на то оснований.** Наряду с отсутствием элементарной логики В. В. Похлебкин либо не понимает, либо откровенно передергивает суть происходящих событий. Особенно ярко это проявилось в описании реформ 1765 года.

…

В 1765 году правительство Екатерины II вводит привилегию винокурения для дворянства, освобождая его от всякого налогообложения, но устанавливая размеры домашнего винокуренного производства в соответствии с рангом, должностью, званием дворянина. Так, князья, графы, титулованное дворянство получают возможность производить больше водки, чем мелкопоместное дворянство, что, впрочем, вполне согласуется с их реальными экономическими возможностями. Вместе с тем привилегия винокурения и размеры производства тесно связаны и с чином дворянина-винокура, косвенно поощряя тем

самым дворянство к государственной службе.

В то же время все другие сословия – духовенство, купечество, мещанство и крестьянство – лишены права на винокурение и должны, следовательно, покупать водку для своих нужд, произведенную на казенных винокурнях. Эта система приводит к тому, что домашнее дворянское винокурение и технически и качественно достигает высокого развития, высокого класса. Оно нисколько не конкурирует с казенным, не влияет на него, а мирно сосуществует с ним, ибо рассчитано на удовлетворение домашних, семейных потребностей дворянского сословия. И оно не «давит» на рынок водки в стране, отданный в полное владение государства (казны), которое рассчитывает свою продукцию на все прочие сословия, кроме дворянства. Это дает возможность казенному производству водки, не испытывая конкуренции, держать качество продукции на среднем уровне, обеспечивающем и доход государству, и полную гарантию от убытков и от «нервотрепки» конкурентной борьбы. Кроме того, такая система дает возможность государственному аппарату «почить на лаврах», не испытывая никаких проблем (стр. 203-204/107).

Из этого текста явно следует, что начиная с 1765 года вся алкогольная продукция производится на казенных винокурнях. **Лишь дворянство имеет право заниматься винокурением – и то только для собственных нужд.** Выше уже писалось, как обстояло дело в действительности. Но для убедительности давайте заглянем в Устав о винокурении, высочайше утвержденный 9 августа 1765 года. Вот что в нем говорится:

...

> *1. Вино курить дозволяется всем дворянам и их фамилиям, а прочим никому… 2. То вино курить им для поставок на продажу в питейные дома, по договорам с откупщиками или по подрядам с казенными местами столько кто куда подрядится… 3. Для себя на собственные свои домашние расходы курить вино, сколько кому по указам надлежит, позволяется только тем, кто в деревнях своих живут [121] .*

Я не представляю себе, чтобы В. В. Похлебкин не прочитал этого документа. Так как же он мог, пересказывая его суть своим читателям, дать им представление о содержании пунктов 1 и 3 и полностью проигнорировать пункт 2?! А этот пункт яснее ясного гласит, что дворянское сословие как было, так и осталось поставщиком вина для государства, только теперь единственным. Именно для государства и никуда более. Об этом прямо говорится в пункте 5 устава:

...

> *Выкуриваемого вина и из него водок, кроме своего употребления и по подрядам на продажу в питейные домы (а мы помним, что питейные дома в основном всегда находились в собственности государства. – Б. Р.), ни малым, ни великим числом никому не продавать.*

И как же теперь понимать, что дворянское винокурение «нисколько не конкурирует с казенным, не влияет на него, а мирно сосуществует с ним, ибо рассчитано на удовлетворение домашних, семейных потребностей дворянского сословия»? Не поленитесь и, ознакомившись с выдержками из текста устава, перечитайте еще раз написанное В. В. Похлебкиным: вы убедитесь, что ничего, кроме «игры ума», в этой писанине нет. **Я все время пытаюсь (правда, не всегда успешно) избегать**

каких-либо резких слов и суждений, хотя, согласитесь, поводов для этого было уже предостаточно, но сейчас не удержался. Потому что я не могу понять, принять и согласиться, что исследование, преследующее цель просвещения читающей публики, строится на подобного рода вольных, мягко говоря, измышлениях. Надеюсь, вам уже очевидно, что вся, абсолютно вся книга В. В. Похлебкина зиждется на подобных передергиваниях и собственных фантазиях автора.

Я бы давно уже мог остановиться и дальше ничего не анализировать. Все и так ясно. Если я продолжаю писать, то только с той целью, чтобы дать читателям возможность ознакомиться с действительным положением вещей.

Поэтому, больше не тратя времени на мифические три монополии, перехожу к «четвертой», а на самом деле – к первой настоящей монополии, введенной в России в 1895 году и действовавшей по 1914 год. Настоящей я ее считаю потому, что хотя она и была неполной (производство в основном оставалось в частных руках), но продажа стала действительно государственной, так как сосредоточилась исключительно в так называемых винных лавках, находившихся в собственности государства.

Вот что пишет В. В. Похлебкин:

…

…После провала реформы акцизной системы и полной неспособности акцизных установлений регулировать производство и потребление водки в стране широкая общественность, и прежде всего ученые во главе с Д. И. Менделеевым, а также ряд государственных деятелей и видных юристов выступили в поддержку введения в России государственной водочной монополии.

Введение монополии разрабатывали серьезно, и она была задумана не как одноразовая указная акция, а как глубокая реформа, проводимая осмотрительно по этапам на протяжении восьми лет.

1894-1902 годы – последовательно по регионам России – вначале в столицах, а затем на окраинах, сперва в европейской части страны, затем в азиатской.

В 1902 году государственная водочная монополия вступила в силу по всей стране. Основные задачи, которые она перед собой ставила, сведены к трем пунктам:

1) полностью изъять производство и торговлю водкой в стране из частных рук, полностью ликвидировать подпольное самогоноварение, сделав его ненужным и невыгодным;

2) высоко поднять качественный стандарт водки, сообразуясь с историческим опытом и достижениями русского винокурения и с новейшими техническими и научными достижениями промышленности, гигиены и органической химии;

3) не ставя искусственной и исторически преждевременной задачи ликвидировать пьянство как социальное зло, сделать все возможное для того, чтобы привить русскому народу культуру потребления водки и других алкогольных напитков.

С этой целью наряду с достижением высокой химической чистоты продукта, снижающей его вредные последствия для здоровья, всемерно улучшать условия общественного потребления, пропагандировать домашнее потребление в достойной человека обстановке, распространять знания о применении водки с разными целями и в разных ситуациях, научить смотреть на водку как на

рациональный элемент застолья, а не как на средство сильного опьянения или забвения.

Все эти положения, как и технология нового производства водки, были разработаны комиссией во главе с великим русским химиком Д. И. Менделеевым. Водочная монополия действовала недолго – фактически на протяжении менее десяти лет.

В 1902-1903 годах она лишь вступила, по существу, в силу впервые по стране, и ее результаты не смогли сразу проявиться.

В 1904-1905 годах, в период Русско-японской войны, фактически был введен запрет на торговлю водкой в ряде регионов страны.

В 1905-1907-м – в годы первой русской революции ограничения на водочное производство и торговлю сохранялись или действовали частично.

Лишь в 1906-1913 годах, всего семь лет подряд, водочная монополия осуществлялась во всем своем объеме и дала ряд положительных результатов по сокращению по крайней мере внешних проявлений пьянства. Торговля водкой была упорядочена так, что лишь в столицах и крупных городах ее вели с 7 часов утра до 22 часов вечера. В сельской местности ее завершали осенью и зимой в 18 часов, а весной и летом продлевали до 20 часов. Во время общественных мероприятий – выборов в Думу, общинных собраний (сходов), как деревенских, так и волостных, торговля водкой была строго запрещена. Усилены были также уголовные наказания за тайное изготовление самогона.

Напомнить обо всем этом необходимо, поскольку люди не знают истории данного вопроса, и введение аналогичных ограничительно-регулирующих мер, скажем, в 30-х или 60-70-х годах было воспринято большинством людей как некая особая выдумка советского правительства, которую якобы никогда не применяли в дореволюционную эпоху (стр. 211-213/110-111).

Как всегда, выделим основные моменты:

1. Провал акцизной системы способствовал введению винной монополии.

2. Задачами монополии являлись:

– изъять производство и торговлю водкой в стране из частных рук;

– поднять качественный стандарт водки путем достижения высокой химической чистоты продукта, снижающей его вредные последствия для здоровья;

– привить русскому народу культуру потребления водки и других алкогольных напитков.

3. Монополия боролась с пьянством, и действия советского правительства на самом деле опирались на практику дореволюционной эпохи.

4. Все эти положения, как и технология нового производства водки, были разработаны комиссией во главе с великим русским химиком Д. И. Менделеевым.

В. В. Похлебкин здесь честно повторил цели и задачи сторонников введения монополии, априори принимая все за чистую монету, вернее, убеждая в этом своих читателей. При этом, как всегда, допуская досадные неточности (никогда и никто не ставил задачи монополизации производства, речь шла только о продаже, монополия никогда не называлась «водочной», она была «винной») и украшая действительность придуманными подробностями (**Д. И. Менделеев не имел никакого отношения к водке вообще и к монополии в частности**). В то же время есть и другая точка зрения на происходящие в то время процессы, которая подробно изложена в моей книге «Полугар. Водка, которую мы потеряли». Изложу ее вкратце.

Главной и единственно серьезной причиной, по которой в царской России была введена государственная винная монополия

(официальное название «Казенная продажа питей»), была забота о пополнении бюджета. Доходы от оборота алкоголя всегда составляли значительную долю в общем бюджете страны. Введение в 1863 году акцизной системы с точки зрения наполняемости бюджета было весьма успешным мероприятием. Российский ученый-экономист профессор М. И. Фридман в своем фундаментальном труде, посвященном рассмотрению причин и последствий введения монополии, изданном в 1916 году [122] , приводит следующие данные по собираемости акцизов за весь период действия акцизной системы:

1865–1869	126,7 млн
1870–1874	174,9 млн
1875–1879	202,0 млн
1880–1884	238,4 млн
1885–1889	251, 6 млн
1890–1894	269, 4 млн

Но хотя казна активно наполнялась, вместе с тем росли капиталы частных заводчиков и торговцев. Естественно, очень многим казалось, что при введении государственной монополии эти деньги также оставались бы в казне. «С финансовой точки зрения введение монополии могло быть соблазнительным только как средство извлечь добавочный доход, не затрагивая карманов потребителей, путем присвоения прибылей частных торговцев водкой» [123] .

Однако, **поскольку в условиях быстро развивающегося капитализма и роста рыночных отношений любые мероприятия по ограничению свободы предпринимательства были крайне непопулярны, то откровенно фискальные цели реформы необходимо было замаскировать заботой о здоровье и благополучии граждан.** Поэтому основными причинами, побуждающими государство ввести винную монополию, указывались, во-первых, забота о качестве алкогольной продукции, как тогда называли – питей, а во-вторых, отсутствие культуры потребления и отсюда массовое пьянство населения.

С этой целью **была запущена мощная пропагандистская кампания, которую следует признать одной из самых успешных, как бы сейчас сказали, пиар-акций царского правительства и лично молодого амбициозного министра финансов С. Ю. Витте.** Поскольку в рамках короткого комментария невозможно передать все направления и способы убеждения общества в необходимости реформ, ограничимся кратким рассмотрением одного направления, которое сыграло решающую роль в появлении в нашей жизни прежде незнакомого россиянам алкогольного напитка, представляющего собой

разведенный водой спирт высокой очистки.

В сознание общества всеми доступными средствами внедрялась мысль о том, что производимые в то время дистилляты по своему химическому составу представляют собой угрозу народному здравию. Мысль была чрезвычайно простой. Практически все входящие в состав дистиллятов примеси как самостоятельные химические вещества имеют бóльшую токсичность, чем чистый этиловый спирт. А следовательно, их присутствие в алкогольных напитках должно усиливать токсическое воздействие этилового спирта. Значит, благотворным для народного здравия будет создание алкогольного напитка, в котором, кроме воды и этилового спирта, ничего не будет. Логика железная и на дилетантов до сих пор действует безотказно.

В то же самое время ряд ученых провел независимые исследования, в результате которых было установлено, что состав и количество примесей, естественным образом образующихся в процессе дистилляции, не оказывают никакого отрицательного влияния по сравнению с чистым разведенным спиртом. Кстати, современные исследования полностью подтвердили этот вывод. Но самым впечатляющим подтверждением является тот факт, что ни одна страна в мире, ни одна нация, даже те, кто трогательно заботится о своем здоровье, не последовала примеру России, не отказалась от своих «грязных» дистиллятов и не перешла на «чистый» разведенный спирт, то есть на современную водку.

Замалчивание подобных результатов и активная пропаганда чистоты питей дали руководителям этой кампании «моральное право» при введении монополии установить новые правила и запретить изготовление напитков по старым технологиям, предписав переход на применение в этих целях лишь чистого ректификованного спирта. Напитки такого типа монополией выпускались только двух наименований: «Казенное вино» и – в случае применения спирта двойной очистки – «Казенное столовое вино». То есть в то время в бутылках был уже разведенный спирт, но водкой он еще не назывался. Как бы этого ни хотелось В. В. Похлебкину, который, подобно апологетам монополии, рассматривает качество напитков исключительно с точки зрения их чистоты, естественно, считая при этом водку идеальным продуктом.

Выше я уже ссылался на замечательную книгу М. И. Фридмана, где он во всех подробностях приводит многолетние дискуссии, которые велись во многих странах Европы по поводу влияния примесей на организм человека и стремления ввести государственную монополию под флагом защиты здоровья

граждан. Но дебаты по этому поводу велись в парламентах, состав которых представлял интересы всех слоев общества. Стороны привлекали экспертов, представлявших разные точки зрения, и решения вырабатывались на основе всестороннего и взвешенного изучения вопроса. То, что ни одна из этих стран не согласилась с тем, что отсутствие примесей безоговорочно полезно для народного здравия, яснее ясного говорит о том, что **царское правительство воспользовалось для введения монополии надуманным предлогом.**

В принципе, в условиях абсолютной власти можно было особенно и не стараться. Издать указ о введении монополии на продажу – и дело с концом. Однако на деле все обстояло не так просто. У идеи монополии были влиятельные противники в Государственном совете, так что ее приходилось буквально «продавливать». И тогда был придуман изящный и весьма убедительный довод. Чисто фискальная идея монополии стала обосновываться в первую очередь заботой о «народной трезвости». Дескать, все зло – во вредных примесях. А государство в условиях монополии разрешит торговать только «чистым вином», изготовленным из ректификованного спирта, что вкупе с повышением «культуры пития» и приведет к желанному «отрезвлению». Прием блестяще сработал, и идея, провалившаяся во всех европейских парламентах, была преподнесена обществу практически в безальтернативном варианте. В отсутствие партий и парламента, представлявших интересы самых различных слоев общества, вместо дебатов и дискуссий была подана односторонняя и тенденциозная информация. (Как же нам это все знакомо!) Объективности ради следует напомнить, что в силу особенного пути развития нашего общества в целом и его алкогольных пристрастий в частности по большому счету и протестовать-то было некому. Разве что относительно небольшому слою виноторговцев, которые лишались своего налаженного бизнеса.

Таким образом, в России с 1 января 1895 года была введена винная монополия – практически без сопротивления, под флагом борьбы за народные здравие и нравственность. Кстати, эта дурацкая идея (такое определение остается на моей совести) относительно вредности примесей ввела государство, особенно в первоначальный период, в значительный расход. Государство взяло на себя обязательство поставлять народу чистый разведенный спирт, а для этого на практике пришлось мало того что строить на государственные деньги сотни спиртоочистительных заводов, так еще и стимулировать частные винокурни к оснащению ректификационным оборудованием,

доплачивая им значительные суммы за ректификацию спирта-сырца [124] .

Между прочим, не будь этого «обязательства», современной водки как абсолютно доминирующего напитка, скорее всего, не получилось бы даже в условиях монополии на торговлю. Частные винокуренные заводы как производили экономически выгодный и устраивавший потребителей спирт-сырец, так и продолжали бы его производить, только вместо свободной продажи весь его объем поставляли бы на казенные склады. Откуда в разведенном до 40 % (принятый в России стандарт еще в 1866 году) виде он поставлялся бы в казенные винные лавки.

Вот так, вкратце, без подробностей и массы нюансов, которые неизбежно сопровождают мероприятия такого масштаба, выглядит картина возникновения в России первой винной монополии, которой мы всецело обязаны появлением на наших столах современной водки.

Настоящая же, полная, без всяких оговорок монополия появилась в нашей стране только с приходом советской власти. Но тогда все государство представляло собой одну сплошную громадную монополию, и алкогольная отрасль не была, естественно, исключением.

После отмены запрета на производство крепких напитков, веденного еще царским правительством в 1914 году в связи с началом Первой мировой войны, в 1924 году возобновилось производство водки. Но водкой она тогда не называлась. Как и в царской монополии, так и при советской на этикетках использовалось слово «вино», чаще всего «очищенное» или «хлебное» [125] . Только в 1936 году появился ГОСТ, предписавший называть водку водкой, и наконец-то появилась этикетка со знакомым нам до боли наименованием.

Но В. В. Похлебкин не был бы Похлебкиным, если бы даже в таком простом вопросе не навел бы тень на плетень:

…

Сначала действия постановления производство советской водки было поставлено и все время находилось на высоком научно-техническом уровне. Все ученые-химики, занимавшиеся изучением физико-химических показателей русской водки, за

исключением умершего в 1907 году Д. И. Менделеева, остались работать в Советской России и внесли свой вклад в дальнейшее совершенствование русской водки советского производства. Это были академик Н. Д. Зелинский, профессора М. Г. Кучеров, А. А. Вериго, А. Н. Шустов и А. Н. Грацианов.

Так, М. Г. Кучеров еще до революции обнаружил в столовом хлебном вине (водке), вырабатываемом заводом П. Смирнова в Москве, поташ и уксуснокислый калий, придававшие смирновской водке своеобразную мягкость, но вредно влиявшие на здоровье. Поэтому он предложил сделать на советских спирто-водочных заводах добавку к водке питьевой соды, которая, сообщая водке «питкость», была не только безвредна, но и полезна для здоровья. А. А. Вериго предложил надежный и точный метод определения сивушных масел в ректификате и ввел двойную обработку водки древесным углем (стр. 213-214/111-112).

Профессора А. А. Вериго и М. Г. Кучеров в монопольный период заведовали Центральными лабораториями Министерства финансов в Одессе и Санкт-Петербурге соответственно. Центральной лабораторией в Москве (всего их в империи было три) заведовал приват-доцент Дорошевский, а профессор (впоследствии академик) Н. Д. Зелинский состоял консультантом. Все эти ученые действительно принимали непосредственное участие в разработке технологии изготовления «монопольного» вина, точнее – были авторами этой технологии.

Тем не менее в приведенном пассаже В. В. Похлебкин перепутал все что только можно. «Надежный и точный» метод определения сивушных масел предложил вовсе не Вериго, а Кучеров. Причем этот метод носит его имя. Метод Кучерова для определения количества сивушных масел широко применялся в дореволюционной России наряду с методом Резе. Кучеров

действительно обнаружил в смирновской водке поташ и предлагал его же, а вовсе не питьевую соду, использовать при изготовлении казенных питей [126] . Вериго не «вводил двойную обработку водки древесным углем», а совсем наоборот – предлагал отказаться от обработки водно-спиртовой смеси углем перед вторичной ректификацией [127] .

Но самое интересное, что ни Кучеров, ни Вериго никак не могли «остаться работать в Советской России и внести свой вклад в дальнейшее совершенствование русской водки» по весьма уважительной причине: к тому времени оба они умерли. А. А. Вериго – 13 марта 1905 г. [128] , а М. Г. Кучеров – в 1911 г. [129] .

Кроме того, В. В. Похлебкин, объявивший поташ в смирновской водке вредным для здоровья, чуть ранее совершенно спокойно, даже скорее доброжелательно, реагировал на применение «поташа (жженая зола полыни-чернобыльника)» в дворянском винокурении (стр. 194/102).

Собственно, на этом история водки, или, вернее, русских крепких спиртных напитков, заканчивается. Все, что происходило с водкой в советском и происходит в постсоветском периоде, особенно все, что связано с ее проникновением на мировые рынки, также представляет несомненный интерес, но это, как говорится, совсем другая история.

6. Дмитрий Иванович Менделеев

Пожалуй, самая беззастенчивая дезинформация, которой с завидным постоянством потчует своих читателей В. В. Похлебкин, заключается в приписывании действительно великому ученому Д. И. Менделееву роли отца русской водки. При этом я допускаю, что причастность Д. И. Менделеева к водке была придумана советской пропагандой до В. В. Похлебкина. Но он талантливо расцветил эту роль фантастическими деталями:

...

Если в 80-90-х годах XIX века водками принято было называть спиртные напитки, содержание алкоголя в которых колебалось от 40 до 65°, а жидкости, которые содержали от 8о до 9б° алкоголя, называли только спиртами, то с 1902 года было установлено правило, что подлинной водкой, то есть московской водкой, может называться водка с идеальным соотношением алкоголя и воды в своем составе, то есть водка, содержащая ровно 40° алкоголя.

До введения водочной монополии в 1894-1902 годах водку обычно составляли (после середины 60-х годов XIX в.) очень просто – путем смеси 50 % алкоголя с 50 % воды. Эта смесь заменяла прежнее соотношение 1:2. Такая смесь давала 41-42° спирта в напитке или по весу столько же процентов алкоголя в водке. Следовательно, чтобы получить сорокаградусную водку, необходимо было точно взвешивать спирт, а не соединять объемы.

Процент спирта в воде определен тем, что при соединении спирта с

водой происходит сжатие (контракция) всей смеси. Это значит, что если мы возьмем литр чистой воды и смешаем его с литром 96-98° спирта, то получится не два литра жидкости, а гораздо меньше, причем это уменьшение объема будет тем сильнее, чем крепче спирт. Что же касается уменьшения веса смеси, то оно будет выражено еще резче, чем уменьшение объема.

Эти явления подметил Д. И. Менделеев и обратил внимание на их связь с появлением разного качества у различных водно-спиртовых смесей. Оказалось, что физические, биохимические и физиологические качества этих смесей также весьма различны, что побудило Д. И. Менделеева искать идеальное соотношение объема и веса частей спирта и воды в водке. В то время как прежде смешивали различные объемы воды и спирта, Д. И. Менделеев провел смешение различных проб веса воды и спирта, что гораздо труднее и что дало более точные результаты. Оказалось, что идеальным содержанием спирта в водке должно быть признано 40°, которые не получались никогда точно при смешении воды и спирта объемами, а могут получиться только при смешении точных весовых соотношений алкоголя и воды. Если учесть, что вес литра воды при 15° равен ровно 1000 г, вес литра 100° спирта – 795 г, то ясно, что требуется очень точный расчет веса воды и спирта, чтобы получить идеальную водочную смесь. Так, литр водки в 40° должен весить ровно 953 г. При весе 951 г крепость в водно-спиртовой смеси будет уже 41°, а при

весе 954 г – 39°. В обоих этих случаях резко ухудшается физиологическое воздействие подобной смеси на организм, и, строго говоря, обе они не могут при этом именоваться московской водкой.

В результате проведенных исследований Менделеева с конца XIX века русской (а точнее – московской) водкой стали считать лишь такой продукт, который представлял собой зерновой (хлебный) спирт, перетроенный и разведенный затем по весу водой точно до 40°. Этот менделеевскийсостав водки и был запатентован в 1894 году правительством России как русская национальная водка – «Московская особая» (первоначально называлась «Московская особенная») (стр. 180-182/94-95).

Когда я все это прочитал, то некоторое время просто находился в растерянности. Такую смесь невежества и самоуверенности я встречал только на форумах в Интернете. Но там это практически норма. Вся Сеть забита самовыражающимися полузнайками (это в лучшем случае), которые где-то что-то услышали, скоренько додумали и спешат поделиться своими откровениями со всем миром, чаще всего в не допускающей каких-либо возражений агрессивной манере.

Изложенный раздел является, пожалуй, самым ярким примером таланта В. В. Похлебкина как беллетриста, поскольку в нем нет ни единого слова правды, но у непосвященного и доверчивого читателя не возникает и тени сомнения в достоверности написанного, поскольку этот труд воспринимается читателями как научное исследование. И как не поверить В. В. Похлебкину в приведенном отрывке, если он демонстрирует знания в самых разных областях, подкрепляя их цифрами и сведениями, не вызывающими на первый взгляд никакого сомнения? А между тем процитированный текст, причем абсолютно весь, за исключением отдельных слов, представляет собой «поток сознания» современного полузнайки-интернетчика, помноженный на авторитет известного ученого-исследователя.

Ну что ж, давайте разбираться. Вначале о Д. И. Менделееве.

В. В. Похлебкин утверждает:

1. Менделеев в своей диссертации искал «идеальное соотношение объема и веса частей спирта и воды в водке», обеспечивающее «биохимические и физиологические качества этих смесей».

2. Менделеев установил, что «идеальным содержанием спирта в водке должно быть признано 40 градусов» и при отклонении от этого значения даже на один градус в ту или иную сторону «резко ухудшается физиологическое воздействие подобной смеси на организм».

3. Необходимые идеальные 40 градусов не получить «никогда точно при смешении воды и спирта объемами, а могут получиться только при смешении точных весовых соотношений алкоголя и воды».

4. Разработанный Менделеевым состав водки «был запатентован в 1894 году правительством России как русская национальная водка – "Московская особая" (первоначально называлась "Московская особенная")».

Книга директора музея-архива Д. И. Менделеева при ЛГУ доктора химических наук И. С. Дмитриева «Человек эпохи перемен» [130] и работа Л. Б. Бондаренко «Из истории русской спиртометрии» [131] камня на камне не оставляют от измышлений В. В. Похлебкина. Любознательный читатель легко найдет эти работы в Интернете и убедится в неопровержимости их выводов, основанных на тщательном изучении всех трудов и биографии Д. И. Менделеева. Здесь же я ограничусь кратким пересказом основных тезисов.

Отношение Д. И. Менделеева к алкогольной промышленности ограничено его работами, направленными на повышение точности измерения крепости алкогольной продукции. Дело в том, что с 1 января 1863 года в России вместо откупной системы была введена акцизная. Поскольку расчет взимания акцизных сборов строился на содержании безводного спирта в алкогольной продукции, остро встал вопрос о совершенствовании приборов и методического обеспечения для измерения крепости. С целью решения этих вопросов в 1863 году при Министерстве финансов начинает работать Комитет для пересмотра Положения о питейном сборе. В Технический отдел комитета вошел и Д. И. Менделеев. В 1865 году он вышел из состава комитета и никогда больше не входил ни в какие комитеты или комиссии по винно-водочным вопросам. Было лишь одно-единственное исключение. При введении винной монополии Менделеев был председателем подкомиссии, рассматривающей

технические условия бандерольного обложения слабых спиртных напитков. Предметом ее трудов, не получивших, к слову сказать, официального признания, были виноградные вина (чистые, крепленые, игристые и т. д.), плодовые вина (типа сидра) и мед.

В рамках работы комитета (1863 г.) перед Менделеевым была поставлена задача уточнить удельные веса «разных сортов вина и спирта». При проведении этой работы Менделеев, естественно, пользовался весовыми соотношениями воды и спирта. Вес, в отличие от объема, – величина постоянная и не зависит от внешних условий, в частности от температуры, и поэтому в подобных исследованиях используется практически всеми учеными. В первой главе своей диссертации Менделеев анализирует аналогичные исследования, проводившиеся с конца XVIII века (упоминается 16 имен); все ученые смешивали спирт и воду в весовых частях, кроме одного (Гувенена), чьи исследования, по словам Менделеева, «были произведены по способам, не допускающим точности (а именно, смешения производились по объему, а не по весу)». Поэтому восторг В. В. Похлебкина по поводу того, что Менделеев применял весовые проценты, мягко говоря, неуместен.

В своих исследованиях Менделеев не обнаружил никаких особых свойств спиртовых растворов в области любимых В. В. Похлебкиным 40 % и никогда не занимался поисками оптимального состава, рецептуры и технологии производства алкогольных напитков вообще и водки в частности. А значит, не было никакого «менделеевского состава водки», и патентовать было нечего.

Правительство России не могло ни в 1894-м, ни в каком другом году запатентовать водку под названием «Московская особенная», так как в официальных документах еще в 1891 году Технический комитет при Министерстве финансов выработал такое определение: «Водочными изделиями признать все напитки, приготовляемые из спирта произвольной крепости, содержащие различные посторонние вещества, несвойственные спирту как продукту винокуренного производства и искусственно добавляемые в напитки при их приготовлении» [132] . «Московская особенная», если верить В. В. Похлебкину, представляла собой чистый водно-спиртовый раствор, а значит, по постановлению того же правительства, попадала под определение «вино». Поэтому правительство не могло позволить себе нарушить собственные уложения и назвать чистую водно-спиртовую смесь, не содержащую посторонних веществ, «водкой».

Более того, напомним, в монопольный период было всего два сорта вина: «Казенное вино» и в случае использования спирта

двойной ректификации – «Казенное столовое вино». В царское время никогда не было бутылок с этикеткой, на которой было бы написано «Московская особенная». Весь этот трюк с якобы менделеевским патентом, по-видимому, понадобился В. В. Похлебкину, чтобы придать больше престижа появившейся уже в советское время водке «Московская особая».

К тому же **нужно совершенно не знать сферу интересов Д. И. Менделеева, чтобы даже предположить, а тем более утверждать, будто он занимался исследованиями «биохимических и физиологических качеств» спиртных напитков.**

А теперь вспомним об истории появления стандарта на пресловутые 40 %. Ранее уже говорилось, что вплоть до середины XIX века стандартом крепости в России являлся полугар, имевший крепость приблизительно 38 %. С введением акцизной системы, когда налог исчислялся в зависимости от крепости, государство было заинтересовано в ее повышении. В то же время чиновникам при расчетах было неудобно иметь дело с такой некруглой цифрой. И тогдашний министр финансов М. Х. Рейтерн в 1866 году округлил эту цифру и принял решение о том, что минимальная крепость питей должна составлять 40 %. И таким образом, крепость в 40 % с тех пор постепенно стала в нашей стране канонической и является таковой и в наше время.

Теперь о весовых и объемных процентах. Похоже, сделанное В. В. Похлебкиным «открытие» о том, что Д. И. Менделеев использовал для своих экспериментов не объемные, а весовые проценты, показалось ему настолько важным, что он счел возможным выжать из этого факта как можно больше дивидендов. И пошло-поехало! Посмотрим еще раз, что он пишет по этому поводу:

…

До введения водочной монополии в 1894-1902 годах водку обычно составляли (после середины 60-х годов XEK в.) очень просто – путем смеси 50 % алкоголя с 50 % воды. Эта смесь заменяла прежнее соотношение 1:2.

Такая смесь давала 41-42° спирта в напитке или по весу столько же процентов алкоголя в

водке. Следовательно, чтобы получить точно сорокаградусную водку, необходимо было точно взвешивать спирт, а не соединять объемы.

Процент спирта в воде определен тем, что при соединении спирта с водой происходит сжатие (контракция) всей смеси. Это значит, что если мы возьмем литр чистой воды и смешаем его с литром 96-98° спирта, то получится не два литра жидкости, а гораздо меньше, причем это уменьшение объема будет тем сильнее, чем крепче спирт. Что же касается уменьшения веса смеси, то оно будет выражено еще резче, чем уменьшение объема (стр. 180-181/94-95).

Мы и раньше видели, и сейчас убеждаемся в том, что В. В. Похлебкин считает наших предков если не дебилами, то людьми весьма недалекими. Чтобы приготовить «водку», они брали 50 % алкоголя и смешивали его с 50 % воды. Причем под алкоголем понимается явно не ректификованный спирт, ведь тогда его просто не было. Значит, брали какой-то первичный «алкоголь» и, не обращая внимания на его крепость, тупо разбавляли водой наполовину. И спокойно потребляли что получится. А получится, по мнению В. В. Похлебкина, напиток, содержащий 41-42 % спирта по весу. Переведя в привычные нам объемные проценты, получим крепость в 49,2-50,4 %. Следовательно, «алкоголь» в домонопольные времена имел крепость в два раза большую, а именно 98,4-108,8 %. Верхняя цифра – полный абсурд, а нижнюю крепость и сейчас можно получить только в лабораторных условиях.

Но В. В. Похлебкина это ничуть не смущает. Он безапелляционно заявляет, будто искомые 40 % можно получить путем точного взвешивания спирта, а не соединением объемов. Причем спирт и вода смешиваются в пропорции 1:1. Это видно из последующих рассуждений, где говорится о том, что в западноевропейских странах спирт «разводили с водой 1:1 по объему, а не по весу, как в России». Что ж, давайте приготовим виртуальную водку по рецепту В. В. Похлебкина. Давайте для удобства возьмем 100 л спирта – причем это будет

ректификованный спирт минимальной во времена монополии крепостью 95 % по объему. Взвесим его (виртуально). Удельный вес абсолютного спирта при 20 градусах Цельсия равен 0,789. Значит, абсолютного спирта в 100 л содержится 95 л, или 75 кг. Но есть еще 5 % воды, то есть 5 л, или 5 кг. Общий вес равен 80 кг. Смешиваем его с 80 кг воды. Получаем 160 кг смеси, в которой содержится 75 кг абсолютного спирта. Отсюда легко находим крепость полученного таким образом напитка в весовых процентах – 46,9 %.

На всякий случай переведем результат в привычные нам объемные проценты. Эта задачка посложнее. В чем В. В. Похлебкин прав, так это в том, что, смешав 100 л спирта и 100 л воды, мы не получим 200 л смеси. При соединении спирта с водой происходит сжатие (контракция) смеси. Чтобы не забивать себе голову специальными знаниями, воспользуемся коэффициентом, который вывел Е. Шмуклер в статье, выложенной в Интернете и во многом посвященной распутыванию узлов, завязанных В. В. Похлебкиным вокруг вопроса весовых и объемных процентов [133] . По Шмуклеру получается, что 46,9 % по весу соответствует 56,3 % по объему.

Вот куда загнал нашу любимую сорокаградусную В. В. Похлебкин! В народе это называется «слышал звон, да не знаю, где он». А В. В. Похлебкин «знает» просто удивительные вещи. Правильно поняв сущность контракции в отношении объема, он, ничтоже сумняшеся, утверждает: «что же касается уменьшения веса смеси, то оно будет выражено еще резче, чем уменьшение объема». Простите меня, но каждый школьник знает, что если на нашей планете и есть что-то неизменное, то это именно вес. А тут получается, что, **смешав по килограмму спирта и воды, в результате мы получим вес менее 2 кг. Вот такая новая физика по В. В. Похлебкину.**

Но вышеприведенными утверждениями он не ограничивается и далее упорно продолжает использовать придуманное им весовое соотношение для противопоставления идеальной русской водки зарубежным напиткам:

…

В то же время во всех западноевропейских странах, где спирт, полученный из разнообразного сырья (свеклы, картофеля, фруктов, риса, ячменя, пшеницы, пальмового

сока, сахарного тростника и др.), либо дистиллировалипримерно до 40°, либо спирт-ректификат разводили с водой і: то объему, а не по весу, как в России, неизменно получали водки, содержащие либо 41,5, 42,8, 39,6, 38,7 % спирта, то есть они либо превышали, либо не достигали «золотой середины» – 40°. Это сразу же дистанцировало русскую новую водку от всех остальных «водкоподобных» алкогольных напитков или псевдоводок в других странах, поскольку они стали принципиально физико-технически (а не только качественно) резко отличаться от русской «монополькн».

Насколько значительной оказалась эта дистанция и сколь важное значение приобрело открытие идеального соотношения воды и спирта в водке, видно из исследования голландского ученого Ханса Гроувена, сделавшего в 1898 году анализ водок разных стран на содержание в них абсолютного алкоголя по весу.

Французский коньяк 61,4-61, 7

Русская (московская) водка 54,2

Ямайский ром 43,7

Шотландское виски 42,8

Ирландское виски 42,3

Английское виски 41,9

Английский джин 40,3

Немецкий шнапс 37,9

Эта таблица наглядно показывает, что русская водка не только стоит на втором месте (после коньяка), но и оставляет далеко позади себя все другие крепкие напитки по качеству спиртового содержания. Здесь не рассмотрены другие важные показатели качества водки – ее чистота, высокая степень очищенности от примесей (сивушных масел, эфиров), что также связано с идеальным соотношением воды и спирта и с другими особенностями, присущими исключительно технологии производства русской водки (стр. 182-183/95-96).

Если опустить непонятно откуда взятое идиотское стремление иностранцев разводить спирт-ректификат в пропорции 1:1 (чего они по определению делать не могли, так как в их ассортименте отсутствовал напиток, представляющий собой разведенный спирт), то все перечисленные крепости относятся не к водке, которую они не производили, а к различным национальным дистиллятам. И крепость их формировалась на основе традиционных национальных пристрастий. При этом они (иностранцы) ничего не знали об «изобретении Менделеева». И еще: **неужели бедные иностранцы ну никак до сих пор не могут получить 40 %?** То, понимаешь, недолет, то перелет… Бьются, бьются над секретом «разведения по весу» – и все никак. Недалекие, что с них возьмешь…

А в истории с Хансом Гроувеном В. В. Похлебкин окончательно утрачивает чувство меры. Во-первых, какая связь между «идеальным соотношением воды и спирта» и «содержанием абсолютного алкоголя по весу» в том или ином напитке? Во-вторых, с чего вдруг В. В. Похлебкин заговорил о «качестве спиртового содержания»? С этой позиции «казенное вино», выпускавшееся монополией для Царства Польского, на целых семь градусов превосходит «казенное вино», бывшее в ходу на территории всей остальной Российской Империи. Да и вообще, наивысшее «качество спиртового содержания», как известно, в абсолютном спирте – аж сто без самого мизера процентов (непревзойденное «качество спиртового содержания»), что далеко еще не делает чистый этанол лучшим алкогольным напитком. Да и вообще, как это странное утверждение сочетается с ключевой

идеей В. В. Похлебкина «разводить, разводить и еще раз разводить»? В-третьих, приведенные им цифры по всем напиткам, кроме французского коньяка и русской водки, соответствуют нормальной их крепости, но не в весовых, а в объемных процентах. Если же поверить В. В. Похлебкину и принять крепость шотландского виски за 42,8 по весу, то по объему она составит примерно 51 %. А французский коньяк будет иметь крепость более 70 % по объему. И В. В. Похлебкин всерьез думает, будто французы смакуют этот, по существу, спирт?!

А с русской (московской) водкой совсем беда. Только что В. В. Похлебкин яростно доказывал, что идеальной является крепость 40 % по объему, что соответствует 33,3 % по весу. А что мы видим у Ханса Гроувена? Безобразное превышение канонической цифры до 54,2 %! Где он ухитрился найти такую водку, если монополия в указанное время выпускало «Казенное вино» строго сорокаградусной крепости по объему? Ерунда какая-то. Хотя если исключить из этой таблицы водку, принять, что проценты указаны по объему, а вместо коньяка написать «коньячный спирт» (продукт, из которого делают коньяк путем разведения его водой), то все становится на свои места. Именно такую примерную крепость по объему имеют указанные напитки.

Так что если приведенными данными В. В. Похлебкин что-либо и доказал, так это крайнюю неразборчивость в средствах при обосновании своих, как выясняется, голословных утверждений.

И в-четвертых, кто он вообще такой, этот Ханс Гроувен? Как обычно, у В. В. Похлебкина – никакой ссылки. Да еще и имя голландца написано в русской транскрипции – так что поди проверь.

Но В. В. Похлебкину мало было запутаться самому и запутать своих читателей пустопорожним хороводом вокруг весовых процентов – он еще ухитрился сказать новое слово в толковании определений «градус» и «процент», посвятив ему целое приложение под названием «Об обозначениях крепости алкогольных напитков на этикетках».

В этом разделе В. В. Похлебкин без тени смущения предлагает читателям невесть откуда взявшуюся собственную трактовку этих обозначений:

...

После того как Д. И. Менделеев «реформировал» водку и научно

доказал, что составление водки, то есть соединение хлебного спирта с водой, должно происходить не путем простого слияния объемов, а точным отвешиванием определенной части спирта, процент содержания алкоголя в водке, или ее крепость, стали выражать в весовых частях (стр. 249/134). …В нашей же стране принят строгий порядок обозначения содержания алкоголя в напитке: при исчислении весовых процентов указано количествоградусов – 40°, 42°, 45°, 56°. Все это, как правило, крепкие и благородные алкогольные напитки – водки, коньяки (стр. 250/134).

Что же касается процентов, то В. В. Похлебкин пишет, что такое обозначение

…

… принято в некоторых зарубежных странах и в последнее время занесено в нашу страну под влиянием репатриантов, работающих в соответствующих отраслях или в рекламе, связанной с изготовлением этикеток. Это нарушение принятых в нашей стране обозначений, разумеется, дезориентирует потребителей и должно быть расценено как техническая и торговая неграмотность и на этом основании подвергнуто соответствующим санкциям (стр. 249/134).

Мне кажется, В. В. Похлебкин был абсолютно непьющим человеком, по крайней мере, никогда не пил крепких напитков и водку в частности. Иначе он не мог бы не заметить того факта, что наш организм не замечает разницы между крепостью российских напитков, в которых, по мнению

исследователя, градусы означают содержание спирта по весу, и крепостью зарубежных напитков с такой же цифрой на этикетке, но со значком «%», указывающим объемное содержание спирта. Между тем 40 % по весу соответствуют примерно 48 % по объему. Такую разницу органолептически не заметить невозможно.

Если же говорить по существу, то и **«градусы» и «проценты» в нашей стране означают одно и то же – процентное объемное содержание спирта в алкогольном напитке.** Не знаю, что подвигло В. В. Похлебкина придать слову «градус» какое-то особое значение. Градус – это всего лишь единица шкалы измерительного прибора. Вы прекрасно знаете, что, скажем, для измерения температуры существуют системы Цельсия и Фаренгейта. Градусы в них серьезно разнятся. Также и в спиртометрии: существовали и существуют различные системы измерения. Во-первых, все они делятся на две группы: весовые и объемные. В одних градус показывает, сколько объемных процентов алкоголя (этанола) содержится в водно-спиртовой смеси (например, системы Гей-Люссака и Траллеса). В других расчет ведется на весовые проценты (система Рихтера) [134] .

Преимущество использования весовых процентов в том, что их вычисление не зависит от температуры окружающего воздуха. Однако на практике используют исключительно объемные проценты, так как при смешивании больших количеств жидкостей, как это происходит в водочной промышленности, постоянно взвешивать смешиваемые части крайне нетехнологично.

Во-вторых, поскольку так называемые спиртометрические таблицы, по которым, основываясь на показаниях прибора, и вычисляется процент спирта в смеси, составлены по эмпирическим формулам, постольку между градусами в разных системах существуют небольшие расхождения.

Между весовыми и объемными процентами существует четкая корреляция: например, 40 % по Траллесу (а это официальная спиртометрическая система, принятая в России в период, о котором пишет В. В. Похлебкин) соответствуют 33,39 массовых (весовых) процента (при определенной температуре) [135] .

Как бы то ни было, но В. В. Похлебкин запустил устойчивую легенду, которая гласит, что с введением монополии крепость водки стали измерять в весовых процентах, якобы на основании исследований Д. И. Менделеева. Иными словами, современная российская (а ранее – советская) водка содержит 40 весовых процентов этилового спирта, или примерно 48 объемных процентов.

Чтобы покончить со спекуляциями по этому поводу, взглянем

на описание технологии приготовления «сортировки» – то есть смеси спирта с водой нужной крепости – в казенных винных складах.

...

Когда нужно готовить питья, например 40-процентное вино, то отмеривают нужное количество спирта двумя мерниками и перекачивают его в сортировочный чан с мешалкой, вливают туда же отмеренное мерником количество (определенное по особой таблице) воды (исправленной или дистиллированной), чтобы получить после тщательного размешивания смесь (сортировку) крепостью в 40,5-41 град. с таким расчетом, чтобы после фильтрации вино имело крепость 40-40,5 град. [136] .

До этого момента мы рассматривали, так сказать, физико-химические аспекты легенды В. В. Похлебкина. Но этого ему показалось мало, и он настойчиво навязывает Д. И. Менделееву роль активного общественного деятеля.

Начнем с самого безобидного:

...

Менделеев, принявший деятельное участие в создании современной научной технологии производства водки, решительно отвергал все эти искусственные наименования (имеются в виду наименования, использующие слово «вино», в том числе и «столовое вино». – Б. Р.) и настаивал на введении единого официального названия – «водка» как наиболее полно отражающее характер

напитка и одновременно являющееся наиболее национальным русским названием (стр. 180/94).

А вот что пишет сам Дмитрий Иванович в своей статье, написанной для энциклопедии Брокгауза и Ефрона в 90-х годах XIX века: «Древность не знала ныне всюду распространенных видов водки (Eau de vie, Branntwein, Schnaps, Brandy, whiskey…)» [137] . Как мы видим, он совершенно спокойно, без каких-либо оговорок, перечислил под термином «водка» практически все известные в то время мировые дистилляты. То есть пользовался общепринятой в его время терминологией, и в его обширной историографии нет ни одного документа, подтверждающего слова В. В. Похлебкина.

А вот еще несколько цитат:

…

*• Широкая общественность, и прежде всего **ученые во главе с Д. И. Менделеевым,** а также ряд государственных деятелей и видных юристов выступили в поддержку введения в России государственной водочной монополии (стр. 211/110).*

*• Все эти положения, как и технология нового производства водки, были разработаны **комиссией во главе с великим русским химиком Д. И. Менделеевым** (стр. 212/111).*

*• Когда в 1894 году начала осуществляться государственная монополия на водку и правительство поручило **Комитету во главе с Д. И. Менделеевым** исследовать качество водок… (стр. 257/136).*

*• Вот почему **группа Менделеева,** занимавшаяся всеми проблемами введения в России водочной монополии, добилась от правительства того, чтобы одним из главных принципов проводимой*

> *реформы стала не только концентрация всего производства водки в руках государства и установление на нее единого для всей страны высокого государственного стандарта качества, но и обязательное устранение искусственных и естественных примесей к этиловому спирту, а само изготовление этого спирта производилось бы исключительно из зерна (стр. 262/139).*

Жирный курсив везде мой. Все, что здесь написано, я даже комментировать не буду. Лишь грустно и устало скажу вместе с директором музея Д. И. Менделеева, что Дмитрий Иванович никогда не занимался вопросами, которые ему упорно навязывает воображение В. В. Похлебкина.

К сожалению, вынужден констатировать, что в очередной раз рассказы В. В. Похлебкина не выдерживают сколько-нибудь пристального к себе внимания. Надо отдать ему должное: **талантливо сочиненная легенда о Д. И. Менделееве, яркость которой придают многочисленные «убедительные» детали, давно уже живет своей самостоятельной жизнью. И мне, честно говоря, даже жалко ее разрушать.** Право слово, я не стал бы этого делать (мало ли у нас легенд, греющих нашу душу и национальное самосознание), если бы этим именем освящалась не водка – самый примитивный в мире напиток.

Когда мне возражают, что водка – это не просто смесь спирта с водой, а еще и очень сложная и ответственная операция пропускания через уголь и добавление всяких там микроскопических добавок, мне становится смешно. Смешно потому, что **после того, как я на собственном опыте убедился, каких трудов стоит сделать по-настоящему элитный русский национальный напиток, я не могу с уважением относиться к водке, достоинством которой считается отсутствие вкуса и запаха.** А достигается это, что бы там ни говорили, простейшей операцией смешивания спирта хорошего качества с исправленной водой. Все остальное при современной технике – абсолютно несложные операции, единственное требование к которым состоит в элементарном соблюдении технологической дисциплины.

7. «наезд» на Петра Арсеньевича Смирнова и его дядю Ивана Алексеевича Смирнова

Я долго сомневался, стоит ли писать эту главу – ничего нового к анализу методологии автора «Истории водки» она не добавит. Тем не менее победило желание, так сказать, восстановить историческую справедливость.

В начале книги я уже упоминал о «наезде» В. В. Похлебкина на П. А. Смирнова – самого известного дореволюционного производителя русских водок. И даже высказал свое предположение о причинах этого «наезда»: узнав об исках «Союзплодоимпорта» к фирме Smirnoff, В. В. Похлебкин решил помочь родной советской организации, добавив ей «исторической аргументации» против оппонента. (В скобках замечу, что аргументация получилась примитивной и грубой: дескать, кто вы такие, если даже отец-основатель вашей фирмы был типичной «акулой капитализма», бессовестным и беспринципным фальсификатором, озабоченным только собственной наживой.)

Оставив в стороне современные В. В. Похлебкину реалии, то есть судебные разбирательства между «Союзплодоимпортом» и его иностранными конкурентами, попытаюсь коротко сформулировать суть претензий, предъявляемых автором «Истории водки» самому знаменитому российскому водочному заводчику.

1. Смирнов использовал для рекламы своей продукции самые недобросовестные приемы, вплоть до откровенной лжи.

2. Смирнов отказывался предоставлять официальным властям сведения о технологии производства своей продукции.

3. Продукция смирновского завода была очень низкого качества, что неоднократно было подтверждено различными государственными проверками.

4. Смирновские водки изготавливались из отвратительных спиртов, покупавшихся у «деревенских самогонщиков», причем «даже» у немцев из Эстонии, которые продавали картофельный спирт вместо полагающегося зернового.

5. В смирновские водки для улучшения питкости добавлялись чрезвычайно вредные для здоровья вещества, в частности поташ.

6. Водки Смирнова пользовались популярностью только у самой нетребовательной части населения.

Согласитесь, это просто готовое обвинительное заключение.

По В. В. Похлебкину, Петр Смирнов – самый настоящий мошенник. Правда, остается загадкой, каким образом этот «криминальный элемент» удостоился множества государственных наград, дипломов международных выставок и восторженных отзывов самых высокопоставленных лиц Российской империи – вероятно, направо и налево раздавал огромные взятки…

Надо сказать, что В. В. Похлебкин понимает: чтобы говорить о качестве давным-давно ушедшего продукта, необходимо ссылаться на какие-то документы. И в этом случае, вопреки обыкновению, он приводит две ссылки: на «Труды Технического комитета при Департаменте неокладных сборов», того самого, который и занимался разработкой «монопольной» водки, а также (косвенно) на работу техника этого же комитета В. Ю. Кршижановского «Чистота казенных питей и приемы их изготовления» [138] . Брошюра Кршижановского полемична и даже несколько тенденциозна, так как представляет собой ответ критикам «казенной продажи питей» в основном за тотальное использование картофельного спирта. При этом автор использует материалы Технического комитета. Сами же по себе «Труды Технического комитета» лишены какой-либо тенденциозности напрочь, ибо представляют собой просто-напросто запротоколированные заседания этого самого Технического комитета на протяжении 27 лет – своего рода сборник годовых отчетов. Материалы, приведенные там, камня на камне не оставляют от легенды В. В. Похлебкина о создании русской «монопольной водки» – «менделеевской, ржаной, на природной воде, 40%-ной по весу, запатентованной российским правительством».

Что же получается? А то, что В. В. Похлебкин прекрасно знал содержание этих документов, а значит, сознательно дезинформировал читателей, втюхивая им «историю» своего собственного приготовления.

Честно признаюсь, приложение 9 к «Истории водки» под названием «О "секретах" и особенностях Смирновских водок» мне читать просто неприятно. Да и писать об этом не очень хочется. Но уж если взялся говорить правду, то до конца.

На неполных четырех страничках текста В. В. Похлебкин умудрился разместить прямо-таки немыслимое количество дезинформации. При этом здесь к его основным приемам, которые я подробно рассматривал выше, добавляется новый: шулерское, иначе не скажешь, жонглирование вырванными из контекста фразами и цифрами из первоисточников.

Я проштудировал документы, на которые ссылается В. В. Похлебкин (и не только их), и мог бы опровергать его доводы, а

точнее, ловить его за руку буквально построчно. Но не буду. Это означало бы, что четырехстраничному эссе, а скорее, четырехстраничной сплетне уделяется слишком много внимания. Однако, если возникнет необходимость, я готов отвечать за каждое написанное мною слово.

Главное мое утверждение заключается в том, что В. В. Похлебкин сознательно рисует картину крайне примитивную, весьма доходчивую, но… диаметрально противоположную той, что была в реальности.

Как же все обстояло на самом деле, а не в «похлебкинском виртуале»? Начну с того, что у В. В. Похлебкина фигурируют некие «царская правительственная комиссия», «Комитет во главе с Д. И. Менделеевым», «служба надзора за качеством товаров Министерства финансов царской России», которые постоянно контролировали водочное производство империи путем всевозможных лабораторных анализов и при этом постоянно «удивлялись» низкому качеству смирновских водок. Правда, почему-то ничего не могли поделать с изворотливым заводчиком.

Не было, не было никаких «правительственных комиссий» и «службы надзора за качеством товаров», проверяющих «качество водок», и «Комитета во главе с Д. И. Менделеевым» тоже не было, как не было и никакого «государственного эталона качества на водку»! А было все совсем наоборот. Когда государство решило наладить собственное производство хлебного вина (по В. В. Похлебкину – водки), то сразу же возник вопрос: по какой же технологии его изготавливать? Ибо никакого «эталонного менделеевского состава» и в помине не существовало. Разобраться в этом было поручено тому самому Техническому комитету, который совершенно разумно начал с изучения продукции наиболее популярных производителей вина.

Кстати сказать, прочитав у В. В. Похлебкина, что «Когда в 1894 году начала осуществляться государственная монополия на водку и правительство поручило Комитету во главе с Д. И. Менделеевым исследовать качество водок *всех 12 частных фирм, существовавших в то время на территории России…»* (стр. 257/136) (курсив мой. – Б. Р.), я впал в задумчивость: для чего здесь-то говорить заведомую неправду? Ведь В. В. Похлебкин не мог не знать, что производителей водки в России было не двенадцать, а многие сотни! А все дело в том, что исследовались общепризнанно лучшие образцы, чтобы было на что ориентироваться при разработке собственной технологии. Мог ли В. В. Похлебкин допустить, чтобы «низкокачественная» продукция П. А. Смирнова рассматривалась в числе двенадцати лучших из сотен? Это изначально поставило бы крест на всех его

измышлениях.

Так вот, **основной задачей Технического комитета была разработка такой технологии, которая позволяла бы выпускать продукцию, не уступающую лучшим образцам частных производителей. К слову сказать, комитет с этой задачей до конца так и не справился.** Во-первых, вплоть до «сухого закона» единой технологии выработать так и не удалось – каждый казенный винный склад изготовлял продукцию по-своему. А во-вторых, по признанию самого комитета, чистое «Казенное вино» по своим органолептическим свойствам заметно уступало лучшим образцам частников. Видный член комитета В. Э. Гаген-Торн на одном из последних заседаний заметил: «Если гнаться за мягкостью вкуса и стремиться к тому, чтобы казенное вино не уступало "смирновке"…» [139] . То есть именно так: «СТРЕМИТЬСЯ к тому, чтобы казенное вино не УСТУПАЛО "смирновке"». Красноречивое признание, не так ли? Между прочим, эта цитата, приведенная полностью, не оставляет сомнений в истинных целях и задачах, стоящих перед создателями современной водки: «Если гнаться за мягкостью вкуса и стремиться к тому, чтобы казенное вино не уступало "смирновке"», то по примеру известных водочных заводчиков «нужно употреблять значительныя количество угля, или же заменять их прибавлением поташа, как предлагал покойный заведывающий Петроградской Лабораторией М. Г. Кучеров, или обработкой хамелеона, как предлагает А. Г. Дорошевский. Такие приемы были бы целесообразны для выделки столового вина. Что же касается народного вина, то едва ли нужно стремиться к тонкости вкуса жидкости, опрокидываемой в горло стаканами. Здесь совершенно достаточно было бы давать смесь ректификованного спирта с хорошей водой; чтобы получалась более интимная смесь, ее полезно пропускать через пористые тела, как уголь, который, впрочем, мог быть заменен и пемзой». Вот так-то: просто, ясно и цинично…

С того времени, когда «казенка» стала наконец выпускаться, постоянно проводились сравнительные исследования монопольной продукции и изделий частников, причем исключительно с целью дальнейшего совершенствования технологии производства. И в этом случае именно частная продукция была эталоном для «казенки», а не наоборот, как утверждает В. В. Похлебкин, переворачивая все с ног на голову.

А что это за цифири, которыми с таким упоением жонглирует В. В. Похлебкин? Они берутся все из тех же сравнительных исследований. Для примера приведу еще одну цитату из приложения к «Истории водки», «посвященного» П. Смирнову.

Менделеев и его ученики обращали внимание на то, что все т. н. столовые вина Смирновых имеют худшее качество не только по сравнению с государственной (казенной), химически очищенной водкой, но и даже с водками других частных фирм, которые также не имеют такого оборудования, как государственные заводы. Так, водка фирмы «Долгов и К°» содержала ничтожные количества альдегидов, не превышавшие о,оо25 %, и совершенно была свободна от примеси сивушных масел.

«Совсем иной характер имеет "очищенное" вино И. Смирнова, – писал в своем заключении правительственный эксперт В. Ю. Кршижановский в 1906 году. – Содержащиеся в нем количества сивушных масел, альдегидов, соответственно равные 0,122 % и 0,0075 % (считая на 40°) или 0,305 % и 0,0188 % (считая на 100°), указывают на то, что для изготовления этой водки применялся не только сырой спирт, но еще и с примесью ректификационных отбросов, богатых сивушными маслами. Эти данные говорят сами за себя и служат также хорошей иллюстрацией того, что пил наш народ до введения казенной продажи «нитей» (т. е. до введения государственной монополии на водку в 1894-1902 гг.).

Но кроме альдегидов и сивушных масел, на которые в основном была в то время установлена проверка качества водок, продукция фирм Смирновых из-за их плохого качества была подвергнута более подробной химической проверке. В результате во всех сортах

или номерах смирновских водок (№ 21, 31, 40, 32) были найдены азотная кислота, аммиак, азот амидных соединений, и, кроме того, все без исключения образцы водок И. Смирнова и П. Смирнова отличались большим накоплением солей (от 439 до 832 мг на литр водки). Наконец, у водок П. Смирнова было обнаружено значительное количество эфиров (так, у № 21 – 17,3 мг на 1 литр, у № 31 – 41,81 мг, у № 40 – 60 *,72 мг, у № 20 – 77,96 мг, а у № 32 даже 89,4 мг!) (стр. 259-260/137-138).*

Открываем брошюру (которую В. В. Похлебкин именует «заключением») уже упомянутого «правительственного эксперта», а на самом деле старшего лаборанта центральной химической лаборатории Министерства финансов в г. Одессе В. Ю. Кршижановского [140] . Читаем: «Из всех частных водочных фирм особой популярностью потребителей пользовались изделия: П. Смирнова, И. Смирнова, вдовы М. А. Попова, А. Долгова и К° в Нижнем Новгороде и И. В. Александрова в Казани». Далее автор говорит о том, что в каждой фирме были свои собственные, отличные друг от друга, технологии, которые «должны были создать и совершенно различные типы вина». В качестве иллюстрации приводится сводная таблица химического анализа образцов столовых вин этих фирм, а также столовых вин Одесского и Петербургского винных складов. Для контраста приведен также состав единственного образца вина другого вида – «очищенного». Напомню, что столовые вина изготавливались из ректификованных спиртов, а очищенные – из спирта-сырца.

У Кршижановского речь идет именно о противопоставлении «вина очищенного» и «вина столового». В. В. Похлебкин же «изящным» приемом противопоставляет вино Долгова вину И. Смирнова (обратите внимание: Ивана Смирнова, а не Петра Смирнова! Это две разные фирмы!). А вот как полностью, в не усеченном В. В. Похлебкиным виде выглядит текст Кршижановского:

...

> *Все столовые вина оказались приготовленными из спирта высокой очистки – сивушных масел в этих винах вовсе не оказалось, за исключением вина И. Смирнова № 21, в котором найдены лишь незначительные количества. Количество других посторонних*

примесей – альдегидных и эфирных – содержится лишь в самых незначительных количествах, так что характер вина определяется качеством почти чистого этилового алкоголя. Совсем иной характер имеет "очищенное" вино И. Смирнова. Содержащиеся в нем количества сивушных масел, альдегидов, соответственно равные 0,122 % и 0,0075 % (считая на 40°) или 0,305 % и 0,0188 % (считая на 100°), указывают на то, что для изготовления этой водки применялся не только сырой спирт, но еще и с примесью ректификационных отбросов, богатых сивушными маслами.

То есть, повторяю, **Кршижановский противопоставляет два вида вина – «столовое» и «очищенное». В. В. Похлебкин противопоставляет двух производителей – И. Смирнова и Долгова. У Кршижановского была задача дискредитировать «очищенное вино», у В. В. Похлебкина – фамилию Смирнов.**

Дальше – больше. Каждая последующая фраза В. В. Похлебкина – образец казуистики.

«Но кроме альдегидов и сивушных масел, на которые в основном была в то время установлена проверка качества водок…» (стр. 260/138). Мы уже знаем, что не было никакой «установленной проверки качества водок».

«Продукция фирм Смирновых из-за их плохого качества была подвергнута более подробной химической проверке…» (стр. 260/138) – неправда, все последующие цифры В. В. Похлебкин берет из той же таблицы. Никакой «более подробной проверки» не было.

«В результате во всех сортах или номерах смирновских водок (№ 21, 31, 40, 32) были найдены азотная кислота, аммиак, азот амидных соединений» (стр. 260/138). Все это «было найдено» и во всех других образцах, причем у П. Смирнова отнюдь не больше, чем у прочих производителей, включая и казенные склады.

«Все без исключения образцы водок И. Смирнова и П. Смирнова отличались большим накоплением солей (от 439 до 832 мг на литр водки)» (стр. 260/138). Это вообще никакого отношения к «качеству» водки не имеет. Солей в водках

Смирновых было много потому, что, в отличие от других производителей, они использовали сырую, а не дистиллированную воду. Не В. В. Похлебкин ли утверждал, что использование дистиллированной воды есть вернейший признак «ненастоящей водки»?

И наконец, шедевр: «…у водок П. Смирнова было обнаружено значительное количество эфиров. (Так, у № 21 – 17,3 мг на 1 литр, у № 31 – 41,81 мг, у № 40 – 60,72 мг, у № 20 – 77,96 мг, а у № 32 даже 89,4 мг!)» (стр. 260/138). В сводной таблице, из которой почерпнул цифры В. В. Похлебкин, мы видим совершенно иные данные по содержанию эфиров. У П. Смирнова – от 4,4 до 8,8 мл/литр (в зависимости от сорта вина), в казенной продукции – 8,0, у вдовы Попова – 16,0 и 13,0, у Долгова – 6,5, у Александрова – 17,9. Откуда же В. В. Похлебкин взял приведенные им данные? Может быть, действительно продукция П. Смирнова была подвергнута какой-то дополнительной проверке? Да ничего подобного! Данные все из той же таблицы. Вот что пишет Кршижановский:

…

> ***О первоначальном*** *(выделение мое. – Б. Р.) количестве эфиров, содержавшемся в данном образце вина, можно судить по количеству органических кислот, связанному с калийными солями. Данные эти приведены в последней графе нашей таблицы. Если их перечислить (для вин П. Смирнова) соответственно на эфиры, то получится следующее соотношение:*

	Летучие органические кислоты (на уксусную), мг на 1 л вина	Соответствующее количество эфиров, мг на 1 л вина
№ 21	11,83	17,3
№ 31	28,51	41,81
№ 40	41,4	60,72
№ 20	58,16	77,96
№ 32	60,96	89,40

То есть такое количество эфиров содержалось в смирновских винах до фильтрации через уголь. После же фильтрации их становилось заметно меньше, чем у конкурентов. Однако что до всего этого В. В. Похлебкину! У него одна задача – любым способом дискредитировать Петра Смирнова, и для этой цели хороши абсолютно все средства, вплоть до подобных подтасовок.

Ну а вообще говоря, все эти цифры никакого отношения к «качеству» продукции не имеют. Они лишь показывают, как та или иная особенность технологического процесса влияет на химический состав вина.

В целом же данные Технического комитета отчетливо показывают, что: 1) никто из крупных водочных заводчиков при выпуске своей продукции никаких действующих норм не нарушал и 2) вина Ивана и Петра Смирновых всегда рассматривались в числе лучших образцов.

А как же быть с обвинениями в адрес П. Смирнова по поводу использования вредных добавок? В. В. Похлебкин пишет: «Смирновские "умельцы" использовали поташ для усиления "питкости" водки, придания ей искусственной "мягкости" и для того, чтобы просто "забить" сивушный запах, а не уничтожить в водке сивушные масла!» (стр. 261/138). Увы! Эта фраза – очередная порция смеси невежества с клеветой, иначе не скажешь. Дело в том, что отличительной особенностью смирновских технологий было заметно большее, чем у других водочных заводчиков, количество угля, через который фильтровалось вино [141] . С этим связано и большее количество поташа в смирновских винах, так как этот самый поташ вовсе не порошок, который «злодеи-смирновцы» тайком подсыпали в продукцию, а зольные микрочастицы, вымываемые в процессе фильтрации через уголь. И кстати сказать, обработка углем и служит главным образом для улучшения «питкости» и «мягкости», а вовсе не для удаления сивушного масла. Причем все это прямо и недвусмысленно сказано в «Трудах Технического комитета». Именно поэтому я так уверенно использую термин «клевета».

Еще одно абсурдное обвинение «от В. В. Похлебкина» выглядит так: «Самым удивительным фактом, который стал известен в начале XX века правительственной комиссии, занимавшейся разбором дела о качестве смирновских водок, было то, что ни Иван, ни Петр, ни их потомки сами не являлись производителями спирта-сырца, а скупали его по дешевой цене в разных областях России у мелких самогонщиков, то есть пользовались дешевым сырьем заведомо низкого качества» (стр. 261/138).

Хотелось бы мне знать, из кого состояла эта самая

мифическая «правительственная комиссия», если она «удивилась» тому, что «ни Иван, ни Петр, ни их потомки сами не являлись производителями спирта-сырца»? Особенно умиляет здесь упоминание потомков. Все, все знала «правительственная комиссия», даже будущее предвидела! Только вот почему-то понятия не имела, что в России уже в те времена производство спирта и водки было жестко разделено. Конечно, один и тот же человек мог приобрести два патента – один на водочное производство, другой на спиртовое. Но ни в коем случае не имел права объединять их в общий комплекс. Поэтому отнюдь не только Петр и Иван Смирновы, но подавляющее большинство русских водочных заводчиков не занимались сами производством спирта, а покупали его на спиртзаводах.

Представьте себе сегодняшнюю ситуацию, когда в газете появляется текст: «Правительственная комиссия очень удивилась, когда узнала, что кукуевский ЛВЗ сам не производит спирт, а закупает его у федяевского спиртзавода, то есть, по сути, у сельских самогонщиков». Нравится? Но В. В. Похлебкину море по колено. «Остапа несло». А вот оригинал того, что служило «Остапу» источником вдохновения – все те же «Труды Технического комитета»:

…

Наибольшей известностью, по крайней мере в северных губерниях, пользуется очищенное вино Московской фирмы П. А Смирнова, которой выделывается около 3 400 000 ведер в год. (Из приведенного количества на вино самой высокой очистки № 32 и 40 приходится не более 7000 ведер.)

По сведениям, доставленным старшим техником Московского акцизного управления Н. И. Гундаревым, ректификации спирта Смирнов не производит. Вино изготавливается в оптовом складе и в очистном отделении водочного завода. В оптовом складе приготовляется вино холодной очистки пропусканием через уголь

смеси сырого спиртаи воды местного артезианского колодца; из остатков ректификованного спирта, получаемого при выпарке угля, приготовляется очищенное вино 1 сорта. В очистном отделении водочного завода приготовляется столовое вино № 21, 31, 20, 32 и 40. Готовится оно из ректификованного спирта, получаемого из Тамбовской губернии с завода гр. Ферзена и от Т-ва Ревельских заводов «Барон Розен и К». При приемке спирт испытывается на вкус и на запах.

На заводе И. А. Смирнова, изготовляющем 330 тыс. вед. вина в год, около половины продается под названием столового, остальное количество под названием очищенного. Последнее также получается из сырого спирта, смешиваемого с водой артезианского колодца, путем фильтрации через уголь. Столовое вино изготовляется из ректификованного спирта, приобретаемого в Тульской губернии и в Ревеле, и из мытищинской воды [142] .

И далее (извините за повтор, но это важно):

...

Все столовые вина оказались приготовленными из спирта высокой очистки – сивушных масел в этих винах вовсе не оказалось, за исключением вина И. Смирнова № 21, в котором найдены лишь незначительные количества. Количество других посторонних примесей – альдегидных и эфирных – содержится лишь в самых

незначительных количествах, так что характер вина определяется качеством почти чистого этилового алкоголя [143] .

Ну что здесь сказать? Впрочем, есть что. Во-первых, я полагаю, что граф Ферзен и барон Розен очень удивились бы, узнав, что их называют каким-то неслыханным образом: «деревенские самогонщики». Во-вторых, старший техник Московского акцизного управления Н. И. Гундарев с охотой пояснил бы, что акцизные чиновники имели беспрепятственный допуск к производству на всех его стадиях, поэтому ни о каких «фамильных секретах» речи не могло идти в принципе, кроме пропорции пряно-вкусового сырья при производстве ароматических водок.

Итак, что там осталось от обвинений В. В. Похлебкина? Ах да, обвинение во лжи.

...

Петр оказался и неплохим психологом, настоящим мастером рекламы. Получив в 1886 году патент купца 1-й гильдии, который формально, со времен Петра I, считался как бы утверждаемым царем, он стал писать крупными буквами в рекламных материалах о своей водке, на витринах и во время хозяйственных выставок, что его фирма («Товарищество») «высочайше» утверждена. В 1896 году фирма стала уже официальным поставщиком двора великого князя Сергея Александровича, дяди царя Николая II, и оставалась в этом качестве до 1905 года. Петр Смирнов повсюду подчеркивал, что он «поставщик императорского двора», не уточняя, какого именно. Таким образом, за 20-25 лет П. Смирнов приобрел значительную известность в России, особенно в Центральном

промышленном и сельскохозяйственном районе. А этот район потреблял 60 % всей российской водки (стр. 257/136).

Очередная чепуха. Во-первых, вся печатная продукция в Российской империи проходила жесточайшую цензуру, и незаконного упоминания императорского двора не могло быть ни при каких обстоятельствах. А во-вторых, сегодня достаточно заглянуть в работу Скурлова и Иванова «Поставщики высочайшего двора», чтобы отпали всяческие сомнения на этот счет. Причем звание «поставщик Высочайшего Двора» П. А. Смирнов получил в 1886 году, а купцом первой гильдии стал задолго до этого – в 1871-м [144] .

Вот, собственно, и финал истории о Смирновых.

Только как-то грустно все это…

8. Заключение

Хотите верьте, хотите нет, но работа над этой книгой не доставила мне никакого удовольствия. Я все время почти физически ощущал, что, вместо обсуждения и критики по существу, в мой адрес посыплются упреки в том, что я намерен опорочить светлое имя известного ученого. Я не знаю в деталях биографии В. В. Похлебкина и плохо знаком с остальными его трудами. Вполне допускаю, что в них он был компетентен. Знаю, что главной темой его научной работы была история Скандинавии. Кроме того, в «Википедии» написано, что в сферу его интересов входили вопросы истории, географии, дипломатии и международных отношений, геральдики и этнографии. Такая разносторонность не может не вызывать уважения. На это чувство накладывается искреннее сожаление о его трагической кончине.

Поэтому нетрудно представить, как тяжело мне было обнаружить некомпетентность В. В. Похлебкина в области, которая является сферой моих профессиональных интересов. А еще тяжелее было во всеуслышание об этом заявить. Но я говорил об этом в самом начале и повторю сейчас: **когда дело касается исторической, и не только исторической, истины, не должно быть никаких причин, в том числе и морально-этических, которые служили бы препятствием в ее установлении.**

Именно авторитет В. В. Похлебкина в других областях сделал книгу «История водки» основным источником знания для миллионов наших сограждан. Никому даже в голову не приходило подвергать сомнению содержащиеся в ней сведения и выводы, поскольку ее автором был не кто-нибудь, а сам В. В. Похлебкин. И я понимал, что его авторитет работает на формирование в народе совершенно искаженного представления о своих национальных традициях. Но так нельзя. **Жизнь в плену даже самых красивых сказок в конечном счете оборачивается неспособностью к трезвой оценке существующих реалий, и никто не может сказать, какой бедой эта слепота может когда-нибудь обернуться.** По крайней мере, можно сказать, что водка, в ее современном виде, уже стала головной болью для нашего общества. И идеализированный взгляд на нее только усугубляет проблемы.

Зато теперь, прочитав эту книгу, вы ознакомились с альтернативным похлебкинскому взглядом на историю наших крепких спиртных напитков. В отличие от В. В. Похлебкина, я постарался обосновать свою точку зрения максимально возможным количеством ссылок на документальные источники.

Многие из них легко найти в Интернете. Особую ценность представляет «Полное собрание законов Российской империи». Электронная версия, представленная Российской национальной библиотекой (Санкт-Петербург), дает возможность каждому любознательному человеку самому шаг за шагом проследить путь, который прошло русское винокурение, и сравнить его со сведениями, изложенными вашим покорной слугой. **И теперь вам решать, оставаться ли в плену приятных иллюзий или принять существующую реальность такой, какая она есть.**

Чтобы вам легче было принимать решение, позвольте еще раз в кратком виде изложить действительную, фактическую, лишенную каких-либо легенд и домыслов историю крепкого алкоголя в России.

Краткое изложение

В России существовало два класса напитков: до конца XIX века – дистилляты, получаемые путем дистилляции в перегонных кубах, и с конца XIX века – напиток, получаемый разбавлением водой чистого ректификованного спирта. Поскольку между собой они ничего общего не имеют, то и историю их надо рассматривать отдельно друг от друга.

Если бы советское правительство не присвоило разведенному спирту наименование «водка», то изучать историю было бы гораздо легче. Давайте представим себе, что разведенный спирт получил бы название, например, «спираза» (спирт разведенный) и полки наших магазинов заполнял бы напиток именно под этим названием. Тогда слово «водка» в нашем сознании четко бы ассоциировалось с продуктом прошлых эпох. И нам очень легко было бы представить, что «спираза» и «водка» – это совершенно разные напитки. И В. В. Похлебкин в своей «Истории водки» не смог бы таким названием подменить «Историю крепких спиртных напитков», потому что при таком названии он должен был бы рассматривать историю без любимой им «спиразы». И все его спекуляции, основанные на общности названия, не имели бы смысла.

Вначале сформулируем разницу между русскими национальным дистиллятом «хлебное вино» и современной водкой-«спиразой».

	Хлебное вино	Водка
Сырье	Злаки, чаще всего рожь	Различные виды зерна, картофель, сахарная свекла, сахарсырец, меласса и другое сахаро- и крахмалосодержащее пищевое сырье (ГОСТ Р 51652-2000)
Технология	Дистилляция в перегонных кубах	Ректификация спирта в ректификационных колоннах
Органолептика	Выраженный вкус и аромат, определяемый исходным сырьем	Вкус и запах спирта, смягченный пропусканием через уголь и микроскопическими добавками: содой, сахаром, глицерином и др.
Химический состав	Весь набор примесей, характерный для коньяка и виски	Примесей практически нет. Те, что есть, являются результатом вынужденного компромисса между желанием избавиться от них вообще и возможностями современных технологий

Водка-«спираза» вообще стоит особняком в мире спиртных напитков. Давайте проведем аналогию. В мире существует масса сортов кофе и бесконечное количество рецептов его приготовления. А теперь представим себе, что в какой-то стране когда-то пришла в голову мысль сделать напиток, используя только один главный элемент кофе – кофеин. Остальное все убрать. Технически это возможно. И вся страна перешла вместо кофе на разведенный кофеин. И для нескольких поколений этот напиток является единственно доступным, потому что в этой стране настоящий кофе не производится. Нет, люди знают, что в мире существует другой кофе, в магазинах его даже можно купить, правда очень дорого, но абсолютному большинству населения он не нравится. Потому что уже несколько поколений знают вкус только разведенного кофеина.

Замените в этой истории кофеин на этиловый спирт – и вы получите историю водки-«спиразы» в нашей стране. Причем по отношению к кофе эта история звучит дико, и не менее дикой представляется всем народам возможность замены их национальных дистиллятов на примитивный разбавленный спирт.

Поэтому Россия со своей «спиразой» находится в гордом одиночестве. **Практически вся водка, которая производится в других странах (за исключением стран, входивших в бывшую Российскую империю), употребляется для изготовления коктейлей. Вот тут она незаменима, так как, не имея вкуса и**

запаха, не перебивает вкус и аромат основных составляющих, просто повышая крепость смеси.

От водки-«спиразы», в отличие от всех мировых дистиллятов, нельзя получить удовольствие как от напитка. Нормальный человек ее немедленно закусывает. И мы даже научились получать удовольствие от этого процесса. Соленый огурчик, съеденный просто так или в качестве закуски, – это «две большие разницы». Но сидеть просто с бокалом водки-«спиразы» и смаковать ее глоточками невозможно.

Из всех функций, которые выполняют спиртные напитки в жизни человека, у водки-«спиразы» осталась одна – сделать человека пьяным.

История русских дистиллятов

Вино

Положа руку на сердце, следует признать, что в вопросе о том, когда и в каком именно русском княжестве возникло винокурение, никакой ясности нет. Есть отдельные спекуляции на отдельных сохранившихся документах. Причем одни исследователи утверждают, что, например, во второй половине XV века винокурение уже было развито, другие также безапелляционно утверждают, что в это время на Руси был «сухой закон».

Более или менее ясная картина прослеживается с середины XVII века. Именно с этого времени начинается «Полное собрание законов Российской империи». И именно законы позволяют получить четкое представление обо всех сторонах вопросов, связанных с винокурением, и отсечь всевозможные спекулятивные домыслы. Поэтому, отбрасывая всякие предположения, гипотезы и версии, изложим то, что нам доподлинно известно.

Сырьем для русских дистиллятов служили зерновые, или, как тогда говорили, хлебные, злаки. К ним относились рожь, пшеница, просо, овес, ячмень. Использовался и горох. Основным злаком была рожь. И не в силу вкусовых предпочтений – просто рожь была главным продуктом земледелия в России вплоть до XX века.

Общим названием для дистиллятов было «вино». Можно осторожно предположить, что первые продукты дистилляции были довольно слабыми и вызывали – по крайней мере по крепости – ассоциации с заморскими напитками, имеющими в русском языке название «вино». В любом случае они были совершенно не похожи на патриархальные мед и пиво.

Дистилляция вина происходила, как правило, в два, иногда в три этапа. На первом этапе из браги получали так называемую раку, имевшую крепость 15-25 %. На втором этапе раку перегоняли в собственно вино. При этом первая легкокипящая фракция, содержащая наиболее неприятно пахнущие примеси, отделялась и либо выливалась, либо шла на какие-либо домашние нужды. Называлась эта головная фракция «скачок», «отскок» или «первач». Продукт перегонки раки назывался «простое вино».

Простое вино не имело фиксированной крепости. Что получилось, то получилось. Но для продажи существовали определенные стандарты. Главным был «полугар». Существовало еще «трехпробное вино». Вино считалось полугаром, если при

поджигании выгорала ровно половина первоначального объема. Трехпробное вино было крепче: в этом случае должно было выгореть две трети объема. Когда появились спиртометры, то оказалось, что крепость полугара равна 38-39 %, а трехпробного вина – порядка 50 %. Простое вино или разводили водой до крепости полугара, или укрепляли спиртом до крепости трехпробного вина.

Простое вино перегоняли в третий раз, в основном когда хотели получить более крепкий продукт. Как правило, с целью его перевозки: спирта столько же, а вес меньше. В этом случае продукт третьей перегонки назывался спиртом. Крепость его в современных единицах колебалась в пределах 50-70 %.

В бытовой речи и нормативной документации слово «вино», как правило, употреблялось без прилагательных. Только когда хотели подчеркнуть происхождение, говорили «хлебное вино» или «гороховое вино». Или когда надо было отличить свое вино от заморского, как правило виноградного, – в этом случае в царских документах и винокуренных руководствах использовался термин «горячее вино».

Государство неукоснительно следило за тем, чтобы продукты винокурения не содержали в себе ничего, кроме естественного дистиллята. Другими словами, нельзя было ничего добавлять. Как только в рецептуре появлялись какие-либо травы, коренья, специи или иные вкусоароматические добавки, изделие автоматически переходило в разряд «водочных». Путать их было категорически нельзя, так как их производство регулировалось разными законами и обложение их налогами было совершенно различным.

Термин «вино» просуществовал очень долго, вплоть до 1936 года. Только тогда смесь спирта с водой, не содержащую никаких посторонних добавок, было предписано именовать не вином, а водкой.

На всем протяжении своего существования вино было напитком для бедных. А поскольку в России абсолютное большинство населения было практически нищим, то вино представляло собой также абсолютно доминирующий напиток.

Вода для винокурения использовалась такая, какая есть. Для вина главным были градусы, а не качество.

Водка

Большую часть своего существования этот термин обозначал крепкий алкогольный продукт, изготовленный на базе простого вина. В этом смысле **водка предназначалась для удовлетворения взыскательных вкусов состоятельной части общества и занимала в общем объеме производства крепких**

напитков ничтожную долю. Максимальный ее объем в конце XIX века не превышал (с некоторой долей приближения) 5 %.

Для придания приятности во вкусе простое вино еще раз перегонялось в специальном «водочном» кубике с тщательным отделением головных и хвостовых фракций. При этом происходила дополнительная очистка от некоторых неприятно пахнущих примесей. Продукт такой перегонки назывался «простой или двоенной водкой». Затем простая водка настаивалась на различных вкусоароматических добавках и, как правило, перегонялась еще раз. То есть для превращения в водку в этом случае требовалось четыре перегонки. Часто после этого добавляли сахар в виде сахарного сиропа и получали сладкие водки. Перегнанные после настаивания водки часто называли белыми.

Существовал также целый класс так называемых лечебных водок. В этом случае происходило настаивание на необходимых лечебных ингредиентах, без последующей перегонки. В этом случае водки были цветными. Полным аналогом цветных водок в настоящее время являются настойки. И так же как в прежние времена, настойки часто делаются с лечебными целями. (Я не имею в виду бурду, подсовываемую нам массовым производством под видом настоек.)

Для производства водок использовалась, как правило, мягкая природная вода.

Но кроме вкусоароматического напитка слово «водка» имело еще несколько значений.

В самом начале этим словом называли только лекарства на спиртовой основе. Получались они, как правило, настаиванием различных трав и пряностей на спирте (спирт тогда имел крепость не более 70 %). Позднее, когда поняли, что ряд лекарственных настоек можно применять не только с лечебными целями, новый класс напитков унаследовал то же название и стал именоваться «водкой».

Но самую большую путаницу в наше с вами понимание исторического процесса в обсуждаемой области внесло пришедшее во второй половине XIX века расширительное понимание слова «водка» как «крепкий напиток вообще». В бытовой речи, в художественной и даже специальной литературе этим словом стали называть любое крепкое питье, и не обязательно отечественное. Все, что производилось в других странах, тоже именовалось «водкой». Хлебное вино запросто можно было назвать водкой. Но не наоборот. Ароматизированную водку никогда вином не называли.

Вот и стоит перед современным читателем задачка: что же на

самом деле пьет человек, если в произведении XIX века говорится о «водке»? Это может быть на самом деле простое вино, может быть ароматизированный напиток. Но чаще всего читатель не вдается в подробности и считает, что там речь идет о той самой водке-«спиразе», которая ему знакома, а о другой он, как правило, и не знает.

Еще большую неразбериху в этот вопрос внесли переводчики на русский язык многочисленных иностранных свидетельств. Переводы эти в массе своей осуществлялись как раз в этот период – во вторую половину XIX века. И в соответствии с бытующими тогда правилами переводчики любые встречающиеся им названия крепких напитков переводили одним словом «водка». **Пишет иностранец, что к столу нашего царя подавали что-то крепкое, и именует это что-то своим привычным термином «аква вита», а наш переводчик заменяет его своей «водкой». Читает наш современник и ни в чем не сомневается: написано же, что царь пьет водку, а другой водки, кроме своей привычной, наш читатель не знает, значит, и царь пьет известный ему напиток. Читателю и в голову не приходит, что у царя-батюшки отродясь не было ректификационной колонны для получения современной водки!**

Чтобы помочь сориентироваться в таком непростом вопросе, приведем еще раз таблицу значений, которые принимало слово «водка» в различные исторические периоды.

Период	Значение слова «водка»	Изготавливаемые алкогольные напитки
XVI век	Лекарственный настой на спирту	Горячее вино (частный случай — хлебное вино)
XVII век	Ароматизированный алкогольный напиток	Горячее вино (хлебное вино). Появление ароматизированного напитка, основанного на аптекарском дистилляторском искусстве
XVIII век	1. Ароматизированные напитки на основе хлебного вина 2. Продукт перегонки хлебного вина без ароматизаторов 3. Редко, но уже встречается употребление слова «водка» для обозначения крепкого напитка вообще 4. Кислоты	Хлебное вино. Расцвет дистилляторского искусства. Появление ароматизированных напитков высочайшего качества — ратафий, ликеров и т. п. Основой для всех напитков является хлебное вино
Первая половина XIX века	1. То же, что и в XVIII веке, кроме обозначения кислот 2. В бытовом и литературном языке все чаще встречается расширительное употребление слова «водка» для обозначения крепкого напитка 3. Водкой иногда называют спирт	То же, что и в XVIII веке

Вторая половина XIX века — 1936 год	Расширительное значение слова «водка» из бытового языка переходит в специальную литературу и занимает доминирующее положение. Теперь этим термином обозначают не только отечественные напитки, но и все мировые дистилляты	Хлебное вино. Ароматизированные напитки. Появление прообраза современной водки, представляющего собой смесь ректификованного спирта с водой, пропущенную через древесный уголь без каких-либо посторонних добавок
1936 год по настоящее время — XXI век	Термин «водка» законодательно закрепляется за одним-единственным типом алкогольного напитка — современной водкой. В официальных документах, в бытовом языке, в художественной литературе используется в этом узком значении	Абсолютное доминирование напитка, основанного на разведении ректификованного спирта водой, но в котором, в отличие от дореволюционного периода, для смягчения вкуса допускается использование различных добавок химического (сода, глицерин, различные кислоты) и растительного (пряно-ароматические добавки) происхождения

Читая художественную и специальную литературу, заглядывайте в эту таблицу. Если речь идет о событиях до XIX столетия, то под словом «водка» (если обозначаемый этим словом продукт употребляют для питья) следует понимать улучшенное ароматизированное простое вино (иногда без ароматизации, но перегнанное в водочном кубике). Если события происходят позже, то главный ориентир должен дать сюжет. Если речь идет о простом народе, то под словом «водка» надо понимать простое вино. Если описывается состоятельное общество, то «водка» означает ароматизированный напиток.

Что же касается происхождения самого слова «водка», то с прискорбием вынужден констатировать, что общепринятой точки зрения до сих пор нет. И я не собираюсь навязывать вам свои предпочтения. Но, если будете задумываться по этому поводу, вспомните, что любая версия должна исходить из того, что первоначально этим термином обозначалось лекарство.

Переход от дистиллятов к разведенному спирту

Почти во всех странах Европы во второй половине XIX века возникал вопрос о переходе на напиток, представлявший собой раствор чистого, практически лишенного примесей, спирта с водой. И везде без исключения этот вопрос был связан с предложениями о введении государственной монополии на продажу питей. Такая связь не случайна. **Любое государство на определенной стадии своего развития не прочь прибрать к рукам продажу спиртных напитков** и тем самым присвоить себе довольно значительные прибыли, оседавшие в карманах торговцев. Но в парламентских странах такой чисто фискальный интерес должен был маскироваться чем-то социально значимым. В нашем случае на первый план выдвигалась забота о здоровье граждан.

Мысль эта была чрезвычайно простой и до сих пор на дилетантов действует безотказно. Многие примеси, естественно образующиеся в процессе дистилляции, в чистом виде обладают большей токсичностью, чем этиловый спирт. Значит, их добавка к спирту делает смесь более токсичной. Следовательно, наиболее безвредным будет напиток, состоящий только из спирта (высокоочищенного) и воды. Легче всего такой переход на новый тип напитка осуществить в условии государственной монополии.

Ни в одной стране эта идея не прошла. Не прошла, потому что существовавшие институты гражданского общества не позволили обмануть себя такой постановкой вопроса и лишить потребителя привычных национальных напитков. Что же касается токсичности, то **многочисленные исследования показали, чтото количество примесей, которое может образовываться в дистиллятах естественным путем (при обязательном отсечении головной и хвостовых фракций), ничуть не вреднее для здоровья, чем чистый водно-спиртовой раствор.**

А в России эта идея прошла. Во-первых, в России не было парламента, и всерьез обсуждать проблему было некому и негде. Во-вторых, абсолютному большинству населения было совершенно все равно, что пить. Нищее, в крайнем случае, полунищее существование не позволяло ему предъявлять какие-либо иные требования к питью, кроме содержания спирта. Ну и чтобы не отравиться.

Состоятельному классу по большому счету тоже было все равно. Вкус их ароматизированных напитков определялся в

первую очередь не примесями, а экстракцией различных пряно-ароматических добавок. Иное дело те страны, где улучшение напитков шло путем выдержки в бочках. Стоит там залить в бочки продукт, лишенный примесей, и в результате получится никому не нужный окрашенный спиртовой раствор. Именно медленное и долгое, в течение многих лет, взаимодействие различных примесей между собой и с веществами, содержащимися в древесине бочки, обеспечивает облагораживание вкуса первоначального невыдержанного дистиллята.

Поэтому царское правительство, запустив ради приличия ту же сказку о вредных примесях, с 1 января 1895 года ввело винную монополию под флагом заботы о народном здравии и нравственности. Чтобы выполнить свое обещание о чистоте монопольной продукции, пришлось построить немало спиртоочистительных производств, которые в ряде случаев совмещались с казенными складами.

В монопольный период производство четко делилось на три вида: винокурение, то есть производство спирта-сырца, спиртоочистительное и, наконец, водочное, где изготавливались собственно напитки – вино и водочные изделия.

Винокурение целиком было частным, очисткой спирта занимались и частники и государство, вино, как самый массовый напиток, производить имело право только государство, водочные изделия изготавливали только частники. Государство так и не решилось попробовать свои силы в такой деликатной области, как выделка улучшенных ароматизированных напитков.

Государственное производство выглядело так: у винокуров закупалось сырье в виде либо спирта-сырца, либо ректификата и при необходимости очищалось дополнительно. Затем спирт смешивался с водой, смесь обрабатывалась углем, после чего разливалась в бутылки. На этикетках писали «Казенное вино», а если спирт подвергался двойной очистке, то «Казенное столовое вино». То есть в бутылках уже была водно-спиртовая смесь, но водкой она не называлась.

В XIX веке в ряде регионов России с чисто экономической точки зрения стало выгодно делать вино не из зерновых, а из картофеля. И на всем протяжении XIX века доля зерновых в общем объеме производства неизменно снижалась. Окончательно «добила» зерновые монополия. Если бы монополия воцарилась не под лозунгом борьбы за народное здравие и ей бы не пришлось устанавливать диктатуру ректификации, то какая-то часть напитков, предназначенная для взыскательной публики, продолжала бы изготавливаться из зерна, в то время – изо ржи.

Но с переходом на высокоочищенный спирт крепостью не

меньше 95 % все это потеряло смысл. В мировой практике считается, что до 95 % спирт еще способен сохранять какие-то следы исходного сырья. Поэтому, например, английское законодательство запрещает делать зерновой виски крепостью больше, чем 94,8 %.

Так или иначе, **начиная с 95 % спирт напрочь теряет родовые признаки, и, естественно, в этом случае для его производства целесообразно использовать то сырье, которое в данный момент дешевле. Что монополия и сделала.** Абсолютно доминирующим на долгое время стал картофель. И только уже при советской власти, по мере изменения ценовой конъюнктуры, были времена, когда в качестве сырья преобладала пшеница. Рожь никогда целенаправленно не использовалась для производства водки-«спиразы».

Точно так же в одночасье было покончено с родниковой водой. Ее и раньше-то почти не применяли, но разработанные монополией правила предписывали употреблять любую воду с ее обязательным «исправлением».

После революции большевики вначале продлили «сухой закон», введенный царским правительством с началом Первой мировой войны, а затем, с 1924 года, возобновили алкогольное производство. Естественно, уже при полной монополии и на производство, и на продажу. И первые годы, так же как и при царской монополии, именовали свою продукцию вином. Только вместо старорежимного «Казенное» стали использовать разные прилагательные, чаще всего «Очищенное» или «Хлебное».

И **только в 1936 году вышел ГОСТ, который предписал называть водно-спиртовую смесь водкой. Тогда же появилась первая этикетка с надписью просто «Водка».** Раньше это слово встречалось на этикетках, но обязательно в сопровождении уточнения: «Английская горькая», «Хинная водка», «Пшеничная водка» и т. п. И только с 1936 года произошло соединение самодостаточной надписи на этикетке «Водка» и содержимого (водно-спиртовой раствор) – и был создан привычный нам визуально-органолептический образ как единое и нерасторжимое целое.

Государственный доход

Похоже, что с самого начала винокурения, а со второй половины XVII столетия – точно, в России всегда существовала государственная регалия на производство и продажу крепких спиртных напитков. Регалия в общем виде представляет собой право. В данном случае государство говорит: хочу – буду само производить вино на своих казенных винокурнях, хочу – позволю частникам, хочу – буду продавать вино само, хочу – разрешу всем.

На практике производство в России всегда, вплоть до советской власти, было смешанным: часть вина изготавливалась на казенных винокурнях, но основная масса выкуривалась на частных производствах. При этом государство, как правило, взимало с частников определенную плату за право пользования государственной регалией. В начале государство делегировало право винокурения в основном трем сословиям: дворянам, купцам и духовенству. Но с середины XVIII века это право сосредоточилось исключительно в руках дворянства. Все вино, за исключением малочисленных казенных винокурен, для государства поставляли дворяне.

Но нужно четко понимать, что привилегия дворянам распространялась только и исключительно на вино. Водки и всякие там ликеры и ратафии мог делать кто угодно, независимо от сословной принадлежности. Естественно, с внесением какой-то платы за пользование регалией. Государство не замахивалось на водки и иже с ними, поскольку количество их по сравнению с винокурением было мизерным и дороже его было регулировать, чем отпустить в свободное плавание.

С продажей чуть посложнее. Я бы выделил пять периодов.

Первый период. До 1863 года. Государство не позволяет свободную торговлю. Все производители обязаны сдавать вино в казну по установленной государством цене. Далее извлечение дохода осуществлялось с помощью систем, которые с различными вариациями применялись то попеременно, то обе вместе.

Первая система – это откуп. При слабой исполнительной власти самый надежный способ извлечения дохода. Государство на определенный срок и в определенной местности устраивало тендер на право торговать государственным вином. Кто больше заплатит, тот и победил. То есть государство гарантировано и частью вперед получало плату за свою продукцию.

Второй способ теоретически был более прибыльным, но для государства более хлопотным. Назывался он «продажа на вере». На начальной стадии государство доверяло торговать своим

вином выбранным людям из купечества или крестьян. Они целовали крест, давая клятву в том, что будут честно блюсти царевы интересы и все до копеечки от проданного приносить в казну. Они назвались «целовальники», и им «верили». Затем, позднее, целовальники были заменены назначенными чиновниками. В отличие от откупной системы, при продаже на вере поступления в казну зависели от темпов и объема продаж и потому были более рискованными и хуже прогнозируемыми, зато и прибыль, по идее, оставалась не у откупщиков, а у государства.

Второй период. 1863-1894 гг. Государство, измученное воровством откупщиков и злоупотреблениями чиновников, перешло к акцизной системе взимания питейных налогов, которая к тому времени уже хорошо себя зарекомендовала в ряде европейских стран. Теперь винокурением, как раньше выделыванием водок, могли заниматься все, кто хотел. Надо было уплатить только специальный патентный сбор за регалию, который, кстати, был разным для вина и водки. Вся изготовленная продукция облагалась акцизным сбором, который следовало уплатить перед выпуском продукции в свободную продажу. Именно свободную, поскольку государство и здесь предоставило право торговли любому, кто заплатит соответствующий патентный сбор.

Третий период. 1895-1914 гг. Производство во многом остается в частных руках. Но продажа превращается в жесткую монополию государства. Торговля осуществляется государственными служащими в казенных винных лавках. Частная торговля допускается в специально оговоренных случаях. При этом правительство рассчитывало увеличить свою прибыль, прибавив к акцизным сборам и барыши торговцев, которые теперь должны были оставаться в казне. На самом деле увеличения прибыли практически не произошло. Увеличение дохода компенсировалось возросшими расходами на содержание государственной торговли и другими издержками монополии.

Четвертый период. 1924 – 1992 гг. Тут и говорить, собственно, нечего. Продажа спиртного, как и всего остального, полностью находилась в руках государства.

Пятый период. С 1992 года по наши дни. По своим принципам ничем не отличается от второго царского периода. Как и тогда, заняться изготовлением любой спиртной продукции может любой, заплативший за это право производить (теперь это называется лицензией). Как и тогда, перед тем как продать произведенную продукцию, необходимо заплатить акцизный сбор. И торговать может любой, оплативший лицензию.

Единственное отличие заключается в том, что царское

правительство никогда в этот период не действовало столь бесцеремонно, как нынешнее, все действия которого ведутся в интересах крупных игроков. При этом, как и в царские времена, любые постановления продиктованы «заботой» о защите здоровья и вообще потребителя.

Несколько слов о современной водке

Мы уже говорили, что по своим органолептическим качествам водка – самый примитивный напиток в мире. И это естественно, поскольку там нечему пахнуть, кроме спирта. Если же у водки есть какой-либо иной, отличный от «характерного водочного» (так в ГОСТе) запах, то эта водка переводится в разряд «водок особых». До сих пор, несмотря на все объяснения специалистов, не могу уяснить разницу между водками особыми и настойками. Например, «Лимонная водка» – это водка особая, она имеет четкий ярко выраженный запах лимона. Чем она отличается по вкусу и запаху от лимонной настойки, ума не приложу.

Поскольку 99 % крепкого спиртного потребляется в нашей стране в виде простой водки, давайте говорить именно о ней.

Для качественной современной водки необходимы три качественные составляющие: спирт, вода и уголь.

Вода сейчас не проблема. Каждый завод имеет установку, действующую на основе явления осмоса. Грубо говоря, есть полунепроницаемая мембрана, пропускающая молекулы воды и задерживающая всякие ненужные примеси. Поэтому о родниковой воде вспоминают только маркетологи, готовые на любую ложь, лишь бы втюхать свой товар потребителю.

Без угля водно-спиртовой раствор еще не напиток. Только уголь придает ему необходимую мягкость и питкость. Именно в этом состоит его основное предназначение, а не в очистке. После ректификационной колонны при соблюдении технологического регламента чистить нечего.

Роль угля чрезвычайно важна. Поэтому раньше для стабильного качества применяли так называемый харьковский метод. Не вдаваясь в технические тонкости, изложу его суть: в емкость с водно-спиртовым раствором засыпали точно отмеренное количество свежего угля, после выдержки с перемешиванием раствор фильтровали, а уголь шел на регенерацию или выброс. Это обеспечивало стабильное качество, но было трудоемко.

Сейчас так практически никто не делает. Вся водка пропускается через угольные колонны. Это емкости, в которых засыпан активированный древесный уголь. В зависимости от размеров разные колонны рассчитаны на прохождение определенных объемов водки (обычно порядка 500 тысяч литров), после которых уголь надо регенерировать или менять. И вот тут-то и кроются ответы на извечный вопрос русских мужиков:

почему водка одной и той же марки вчера была хорошей, а сейчас хуже некуда? Просто хорошая водка прошла свой путь через уголь, когда он был максимально «работоспособен», а плохая – когда уголь был уже, как говорится, на излете своей работоспособности.

Остается спирт. Откровенно гадкого спирта сейчас практически никто не делает. Как заявляют спиртовики, весь спирт делается из зерна, в основном из пшеницы. Проверить это невозможно. Предприятия почти все частные, по этому параметру отчитываться не обязаны.

На самом деле устойчивое мнение о том, что спирт из зерновых лучше, чем из картофеля, определяется передаваемой из поколения в поколение ностальгической памятью о тех временах, когда делались дистилляты и сырье имело первостепенное значение. Сейчас ни один дегустатор зачастую не определит, из чего сделан хороший спирт. Даже гидролизные и синтетические спирты научились делать питьевого качества. Но наш ГОСТ, отдавая дань ностальгическим воздыханиям, ограничивает применение незернового сырья для лучших сортов спирта, но все равно его допускает. Для спирта «Экстра» – 60 % того же картофеля, для спирта «Люкс» – 35 %.

Если все производители будут жестко придерживаться технических регламентов на производство спирта, то он должен быть абсолютно одинаков. Уже сейчас рядовой потребитель не в состоянии отличить разные марки водки друг от друга, если они находятся в одной ценовой категории. Все эти заявления «лучше – хуже» заканчиваются на стадии слепой дегустации. Практически никто вслепую не может определить на вкус свою «любимую» марку. А значит, люди пьют не содержимое бутылок, а их этикетки.

Поэтому производители водки на продвижение новых марок тратят миллионы долларов, придумывая при этом красивые легенды. Или, другими словами, безбожно врут. Но иначе им не убедить покупателей в каких-то особенных качествах своей водки. На самом же деле **во все бутылки налит один и тот же водно-спиртовой раствор** . И различия между ними ни в какое сравнение не идут со вкусовыми особенностями различных марок коньяка или виски.

Современная водка – самый примитивный и самый дешевый (по себестоимости) напиток в мире. Даже если бутылка водки стоит многие тысячи рублей, заводская себестоимость ее содержимого не может превышать 20 рублей. Литр спирта на момент написания книги стоит 59 рублей (из них 31 рубль составляет акцизный сбор) и из него получается 5 бутылок водки.

При современной технологии нет ничего проще, чем получить чистый спирт и «осмосовую» воду, смешать их и пропустить через угольную колонну. **Всякие золотые и серебряные фильтры и прочие маркетологические примочки мало того что практически бессмысленны, но и ничего не прибавляют к себестоимости.**

Современные исследования дают почву для подозрения, что в свое время царское правительство совершило преступление против собственного народа, последствия которого ощущаются уже более ста лет. Тщательно выверенные исследования, проведенные на крысах, показали, что с точки зрения медицинских показателей коньяк, виски и водка совершенно одинаковы. Но водка вырвалась вперед по одному показателю – к ней быстрее наступает привыкание. А привыкание – это не что иное, как алкоголизм.

Этому есть и теоретическое объяснение. Известно, что **чем чище наркотик, тем он страшнее** . «Грязный» опиум надо принимать достаточно долго, чтобы получить необратимую зависимость, а сделанный из него «чистый» героин делает из человека своего раба за один, максимум за два укола.

А спирт относится к сильнодействующим наркотикам. В ГОСТе за 1972 год (ГОСТ 18300-72) в п. 5.1. так прямо и говорилось: «Этиловый спирт – легко воспламеняющаяся, бесцветная жидкость с характерным запахом, относится к сильнодействующим наркотикам, вызывающим сначала возбуждение, а затем паралич нервной системы». Вполне возможно, что русский народ уже более ста лет сидит на «алкогольном героине». И все удивляются и бьют тревогу: почему же в нашей стране алкогольный вопрос стоит гораздо острее, чем во всех других странах? А вы покажите хоть одну страну, в которой настолько преобладала бы водка!

У меня нет четкого рецепта, как решить этот вопрос. Но может быть, нам стоит последовать примеру других стран и вначале попытаться изменить баланс потребления в сторону дистиллятов?

Это неимоверно трудная задача, но нация, чей излюбленный напиток представляет собой разведенный спирт, не имеющий никакого иного предназначения, кроме как сделать человека пьяным, обречена бесконечно решать нерешаемые проблемы.

Примечания

1

Маклин Ч. Солодовый виски. – М.: Изд-во Жигульского, 2003.

2

Бегг Д. Водка. Справочник. Советы знатока. – М.: БММ АО,

2004.

3

Родионов Б. Полугар. Водка, которую мы потеряли. – М.: Зебра Е., 2009.

4

Кршижановский В. Ю. Чистота казенных питей, приемы их изготовления и качество основных материалов (сырые и ректификованные спирты, древесный уголь и проч.), при этом применяющихся. – Тверь: Типо-литография Н. М. Родионова, 1906.

5

Тавилдаров Н. И. Цель и средства получения чистого спирта. – СПб.: Тип. Акад. наук, 1891.

6

Догель И. М. Спиртные напитки и нравственность. – Казань: Типо-литография Императорского университета, 1912.

7

Нужный В. П., Львова Ю. А, Забирова И. Г. и др. Сравнительное экспериментальное исследование фетотоксического воздействия коньяка, виски и раствора ректификованного пищевого спирта // Наркология – 2003, № 8.

8

Макаревич А. Занимательная наркология. – М.: Махаон, 2005.

9

Мединский В. Р. О русском пьянстве, лени и жестокости. – М.: ОЛМА Медиа Групп, 2008.

10

Лаврентьева Е. В. Повседневная жизнь дворянства пушкинской поры. Этикет. – М.: Молодая гвардия, 2007.

11

Дмитриев В. К. Критические исследования о потреблении алкоголя в России // ИД Русская панорама, 2001.

12

Нужный В. П., Львова Ю. А, Забирова И. Г. и др. Сравнительное экспериментальное исследование фетотоксического воздействия коньяка, виски и раствора ректификованного пищевого спирта // Наркология – 2003, № 8.

13

http://www.mason.ru/newforum/index.php?act.

14

Кршижановский В. Ю. Чистота казенных питей, приемы их изготовления и качество основных материалов (сырые и ректификованные спирты, древесный уголь и проч.), при этом применяющихся. – Тверь: Типо-литография Н. М. Родионова,

1906.

15

Котов Ю. М. Петух в вине, или Гастрономические воспоминания дипломата. – М.: Человек, 2008.

16

Агентство Качалов и Коллеги: Как получить больше дохода от торговой марки и упаковки // Практический маркетинг, № 8, 1998 // http://www.cfin.ru/press/practical/1998-08/16.shtml.

17

Кршижановский В. Ю. Чистота казенных питей, приемы их изготовления и качество основных материалов (сырые и ректификованные спирты, древесный уголь и проч.), при этом применяющихся. – Тверь: Типо-литография Н. М. Родионова, 1906.

18

Похлебкин В. В. История водки. – М.: ЗАО «Центрполиграф», 2006.

19

Похлебкин В. В. История водки // http://www.klex.ru/3sz.

20

Таболов Артур. Олигарх. – М.: Изд-во «АСТ», 2008.

21

Кручина Е. Водка. – М.: Изд-во Жигульского, 2005.

22

Данилевский В. В. Русская техника. – Л.: Ленинградское газетно-журнальное и книжное издательство, 1947.

23

Маклин Ч. Солодовый виски. – М.: Изд-во Жигульского, 2003.

24

Бобрышев Ю. И. и др. История винокурения, продажи питей, акцизной политики Руси и России в археологических находках и документах XII-XIX вв. // Ю. И. Бобрышев, В. В. Золотарев, Г. И. Ватковский, М. М. Гагарин, А. П. Смирнов. – М.: Кругозор-наука, 2004.

25

Родионов Б. Полугар. Водка, которую мы потеряли. – М.: Зебра Е., 2009.

26

Сеглин Б. С. Русская водка в международных судах // Бизнес-адвокат. № 1, 2005.

27

Сеглин Б. С. Русская водка в международных судах // Бизнес-адвокат. № 1, 2005.

28

Сеглин Б. С. Отметины жизни. – М., 2006.
29
Водка – все равно, что вечный двигатель // Деловой еженедельник, № 1 (197), 2002, 14 янв.
30
Уставы об акцизных сборах // Свод законов Российской империи. Т. V. – СПб., 1912.
31
ОСТ/НКПП 279 Водка. М., 1936.
32
ГОСТ 51355-99 Водки и водки особые: Принят и введен в действие Постановлением Госстандарта России от 22 октября 1999 г. № 416-ст (с Поправкой ИУС 4-2001 и в ред. Изменения № 1, утв. Приказом Ростехрегулирования от 17.11.2005 № 290-ст). – М.: Госстандарт России, 2005.
33
Кропоткин К. С. Исторический очерк производства охмеляющих напитков. – М., 1889.
34
Сказание о князьях Владимирских: Библиотека литературы Древней Руси, Т. 9. – СПб.: Пушкинский дом, 2000.
35
Зыбцев Ю. Э. Коньяк. Путеводитель. – М.: BBPG, 2008.
36
Маклин Ч. Солодовый виски. – М.: Изд-во Жигульского, 2003.
37
Джин // http://ru.wikipedia.org/wiki/Джин.
38
Mittelhochdeutsch in den Regesten der Grafen von Katzenelnbogen, die Bedeutung und die dazugeh rigen Textstellen // http://www.graf-von-katzenelnbogen.com/begriffe.html.
39
Шумейко И. 10 мифов о русской водке. – М.: Яуза: Эксмо, 2009.
40
Меховский М. Трактат о двух Сарматиях. – М.; Л., 1936.
41
Герберштейн С. Записки о Московии. – М.: Изд-во МГУ, 1988.
42
Фридман М. И. Винная монополия. – Т 1. Винная монополия в иностранных государствах. – СПб.: Типография «Правда», 1914.
43
Kolaczkowski J. Wiadomosci tyczace sie przemyslu i sztuki w dawnej Poise, Krakow i Warszawa, 1888.

44
Барбаро и Контарини о России. – М.: Наука, 1971.
45
О нестроении около Москвы вновь винных и стеклянных заводов, к которым коммуникации водяной нет, и о покупке и заготовлении на таковые заводы лесу и дров, из дальних, а не из ближних мест: Закон Сенатский № 9438 от 3 сентября 1747 года // Полное собрание законов Российской империи (1649-1825). Т. XXII // http://www.nlr.ru/e-res/law_r/search.php.
46
О запрещении курить вино в Санктпетербургской губернии и во всей Ингерманландии: Закон Сенатский № 10388 от 3 апреля 1755 г. // Полное собрание законов Российской империи (1649-1825). Т. XIV// http://www.nlr.ru/e-res/law_r/search.php.
47
Закон Сенатский № 17476, 19 июня 1796 г. «Об уменьшении винокурения в окрестностях Москвы для сохранения дров и отвращения дороговизны дров и о незаведении вновь в Московской губернии огнедействующих фабрик и заводов» // Полное собрание законов Российской империи (1649-1825). Т. XXIII // http://www.nlr.ru/e-res/law_r/search.php.
48
Кеслер Я. Алкогольная революция как цивилизационное событие // Электронный журнал Арт&Факт, № 3, 2006.
49
Курукин И., Никулина Е. Повседневная жизнь русского кабака от Ивана Грозного до Бориса Ельцина. М.: Молодая гвардия, 2007.
50
Доружинский В. Теория заговора. Самые известные мифы и мистификации». – М.: ЭКСМО, 2009.
51
Молоховец Е. Подарок молодым хозяйкам. Изд. 22-е. – СПб.: Типография Н. Н. Клобукова, 1901.
52
Меховский М. Трактат о двух Сарматиях. – М.; Л.: 1936.
53
Похлебкин В. В. Кулинарный словарь. – М.: Центрполиграф, 2008. – С. 88.
54
Моисеенко В. Е. Еще раз об истории слова водка (этимологический этюд). Славянский вестник. Вып. 1. – М.: Изд-во МГУ, 2003, с. 84-95.
55
Черных П. Я. Историко-этимологический словарь русского

языка. Т. 1. – М.: 1994. – С. 160.

56

Синюков Б. П. Русь, водка, гои и изгои // http://zhurnal.lib.ru/s/sinjukow_b_p/rusvodka.shtml.

57

Kolaczkowski J. Wiadomosci tyczace sie przemyslu i sztuki w dawnej Poise, Krakow i Warszawa, 1888.

58

Моисеенко В. Е. Еще раз об истории слова водка (этимологический этюд). Славянский вестник. Вып. 1. – М.: Изд-во МГУ, 2003, с. 84-95.

59

Ростов В. Кто изобрел водку? // Аналитическая газета «Секретные исследования» 2007, № 13, (150).

60

Черных П. Я. Историко-этимологический словарь русского языка. Т. 1. – М.: 1994. – С. 160.

61

Курукин И., Никулина Е. Повседневная жизнь русского кабака от Ивана Грозного до Бориса Ельцина. М.: Молодая гвардия, 2007.

62

РГАДА– Фонд 342. Новоуложенные комиссии. Оп. I. № 50. Л.148. Список 1760-х годов.

63

Захаров И. С. Хозяин винокур, открывающий сведения, к устроению винных заводов

и к производству винокурения относящиеся. Писано в селе Преображенском, в Белоруссии, 1807 года Санкт-Петербурге. – СПб.: Печатано в типографии Ивана Глазунова, 1807.

64

Полное собрание законов Российской империи, № 1655//ПСЗ РИ. Собр. 1-е. Т. III. – СПб.: 1830.

65

Котов Ю. М. Петух в вине, или Гастрономические воспоминания дипломата. – М.: Человек, 2008.

66

Маклин Ч. Солодовый виски. – М.: Изд-во Жигульского, 2003.

67

Домострой. Юности честное зерцало. – СПб. Азбука-классика, 2008.

68

Топычканов А. В. Повседневная жизнь дворцового села Измайлова в документах приказной избы последней четверти XVII века. – М.: ОАО «Московские учебники и Картолитография», 2004.

69

http://lingvo.yandex.ru/brennen/

70

Mittelhochdeutsch in den Regesten der Grafen von Katzenelnbogen, die Bedeutung und die dazugeh rigen Textstellen // http://www.graf-von-katzenelnbogen.com/begriffe.html.

71

Брейтенбах Ф.-Ф. Полный винокур и дистиллатор, или Обстоятельное наставление к выгодному выгонянию вина и деланию водок, разных ликеров, вод и проч., Состоящее в IV частях, С приложением рисунков, Собранное из двух новейших на немецком языке 1800 и 1802 годов сочинений. Загл. ориг. Das Ganze der Branntweinbrennerei. – М.: В Университетской типографии у Любия, Гария и Попова, 1804-1805.

72

Устав о вине. Указ 15231, 17 сентября 1781 г. // Полное собрание законов Российской Империи (1649-1825). Т. XXI. // http://www.nlr.ru/e-res/law_r/search.php.

73

Cieslak J., Lasik H. Technologia wodek. Wydawnictwa Naukowo-Techniczne. Warszawa. 1979.

74

Никишин А. В. Водка и Горбачев. – М.: Издательский дом «Вся Россия», 2007.

75

Захаров И. С. Хозяин винокур, открывающий сведения, к устроению винных заводов и к производству винокурения относящиеся. Писано в селе Преображенском, в Белоруссии, 1807 года Санкт-Петербурге. – СПб.: Печатано в типографии Ивана Глазунова, 1807.

76

Полное собрание законов Российской империи, № 1655//ПСЗ РИ. Собр. 1-е. Т. III. – СПб.: 1830.

77

Захаров И. С. Хозяин винокур, открывающий сведения, к устроению винных заводов и к производству винокурения относящиеся. Писано в селе Преображенском, в Белоруссии, 1807 года Санкт-Петербурге. – СПб.: Печатано в типографии Ивана Глазунова, 1807.

78

Нейман Э. Руководство к паровому винокурению, для винокуров и сельских хозяев, составленное Э. Г. Нейманом / Пер. с нем. и напеч. Вольн. экон. о-вом. – СПб.: тип. вдовы Байковой, 1832.

79

Захаров И. С. Хозяин винокур, открывающий сведения, к устроению винных заводов и к производству винокурения относящиеся. Писано в селе Преображенском, в Белоруссии, 1807 года Санкт-Петербурге. – СПб.: Печатано в типографии Ивана Глазунова, 1807.

80

Левшин В. А. Погребщик, или Полное наставление, как обходиться с виноградными винами с начала собирания винограду, как содержать старыя вина, изпортившияся поправлять, и как составлять разныя вина сложныя. О варении медов, двоении водок, составлении разных уксусов, и наконец о пивоварении, и как пива предохранять от окисания и проч. – М.: Унив. тип. у Н. Новикова, 1788, – С. 56.

81

Илиш Ф. С. Алкоолометрия. Руководство к определению крепости и ценности спирта и вина: Сост. на основании постановлений о винокурении, для винокур. заводчиков, виноторговцев, акциз. чиновников и проч. Ф. Илиш. – СПб: Изд. авт., 1862.

82

Захаров И. С. Хозяин винокур, открывающий сведения, к устроению винных заводов и к производству винокурения относящиеся. Писано в селе Преображенском, в Белоруссии, 1807 года Санкт-Петербурге. – СПб.: Печатано в типографии Ивана Глазунова, 1807.

83

Русский опытный винокур, дистиллатор, пивовар, мастер домашних вин, квасник, уксусник, виноградарь, погребщик. – СПб.: 1812.

84

Брейтенбах Ф.-Ф. Полный винокур и дистиллатор, или Обстоятельное наставление к выгодному выгонянию вина и деланию водок, разных ликеров, вод и проч., Состоящее в IV частях, С приложением рисунков, Собранное из двух новейших на немецком языке 1800 и 1802 годов сочинений. Загл. ориг. Das Ganze der Branntweinbrennerei. – М.: В Университетской типографии у Любия, Гария и Попова, 1804-1805.

85

Захаров И. С. Хозяин винокур, открывающий сведения, к устроению винных заводов и к производству винокурения относящиеся. Писано в селе Преображенском, в Белоруссии, 1807 года Санкт-Петербурге. – СПб.: Печатано в типографии Ивана Глазунова, 1807.

86

Яценков Н. М. Новейшая и полная поваренная книга. – М.: Тип. Гиппиуса, 1791.

87

Топычканов А. В. Повседневная жизнь дворцового села Измайлова в документах приказной избы последней четверти XVII века. – М.: ОАО «Московские учебники и Картолитография», 2004.

88

Шлеретп Ф.-А. Аптека, или Наука составлять разныя, как внутрь, так и снаружи употребляемыя, лекарства, как то: разные пластыри, разныя мази, разные бальсамы, капли и целебныя наливки, спирты, водки, порошки, соли, смеси, молока или емульсии и другия множайшия, со вкусом и употреблением нынешняго времени соображенныя лекарства. – М.: Тип. М.Пономарева, 1793.

89

Космография XVII века // Зап. Моск. археолог, ин-та. Т. XI. – М.: МАИ, 1911. – С. 17.

90

Лотман Ю. М., Погосян Е. А Великосветские обеды. – СПб.: Изд-во Пушкинского фонда, 1996. – 320 с.

91

Шлерет Ф.-А Аптека, или Наука составлять разныя, как внутрь, так и снаружи употребляемыя, лекарства, как то: разные пластыри, разныя мази, разные бальсамы, капли и целебныя наливки, спирты, водки, порошки, соли, смеси, молока или емульсии и другая множайшия, со вкусом и употреблением нынешняго времени соображенныя лекарства. – М.: Тип. М.Пономарева, 1793.

92

Бондаренко Л. Б. Из истории русской спиртометрии // Вопросы истории естествознания и техники, 1999, Вып. 2.

93

Уставы об акцизных сборах // Свод законов Российской империи. Т. V. – СПб.: 1912.

94

Русский опытный винокур, дистиллатор, пивовар, мастер домашних вин, квасник, уксусник, виноградарь, погребщик. – СПб.: 1812.

95

Опытный мастер-винокур и водочник, общеполезный советник по винокурению, виноделию, пивоварению и медоварению: Приготовление водок, ликеров, наливок… и пр.: С прил. разнообраз. способов приготовления кваса, кислых щей…

[и пр.]. Сост. Дистиллятор Якубенко. – М.: С. И. Леухин. 1882.
96
Устав о вине. Указ 15231, 17 сентября 1781 г. // Полное собрание законов Российской Империи (1649-1825). Т. XXI. // http://www.nlr.ru/e-res/law_r/search.php.
97
Там же.
98
Винокурение, приготовление спирта и производство сладких и ароматических водок / Соч. Фридриха Юлия Отто, проф. химии в Каролин. коллегии в Брауншвейге; Пер. Н. Яцуковича, доц. Харьк. ун-та. – Харьков: 1871.
99
Русский опытный винокур, дистиллатор, пивовар, мастер домашних вин, квасник, уксусник, виноградарь, погребщик. – СПб.: 1812.
100
Уставы об акцизных сборах. – СПб.: Издание юридического книжного магазина «Правоведение» И. К. Голубева, 1912.
101
Уставъ воинской сухопутной. – СПб.: Напечатся повелѣніемъ Царскаго Велічества. Въ санктъпетербургской типографии 1716 г.
102
Веремеев Ю. Питание солдат русской армии в начале 18-го века // http://army.armor.kiev.ua/hist/paek-soldata-1716.shtml.
103
Нужный В. П., Рожанец В. В., Савчук С. А. Химия и токсикология этилового спирта и напитков, изготовленных на его основе: Токсикология. – М.: Книжный дом «ЛИБРОКОМ», 2011.
104
Спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья. ГОСТ Р 51652-2000 от 01.07.2001.
105
Кршижановский В. Ю. К характеристике ректификационных аппаратов новейших конструкций. – Одесса: Экон, 1913.
106
Иноземцов М. А. Продавец и приготовитель хлебного вина. – М.: Тип. С. Орлова, 1863.
107
Труды технического комитета при департаменте неокладных сборов, т. I-XXVI. – СПб.: Издание Главного Управления неокладных сборов и казенной продажи питей, 1888-1914.
108
Захаров И. С. Хозяин винокур, открывающий сведения, к

устроению винных заводов и к производству винокурения относящиеся. Писано в селе Преображенском, в Белоруссии, 1807 года Санкт-Петербурге. – СПб.: Печатано в типографии Ивана Глазунова, 1807.

109

Уставы об акцизных сборах // Свод законов Российской империи. Т. V. – СПб.: 1912.

110

Григорьева В. З. Водка известная и неизвестная XIV-XX века. – М.: «Эннеагон пресс», 2007.

111

Линней К. Водка в руках философа, врача и простолюдина. Сочинение прелюбопытное, и для всякого полезное. – СПб.: Тип. Богдановича, 1790.

112

Бергиус П. О хлебном вине. Труды Вольного экономического общества, часть XXX. – СПб.: 1775.

113

Макаревич А. Занимательная наркология. – М.: Махаон, 2005.

114

Труды Технического комитета при департаменте неокладных сборов, т. I-XXVI. – СПб.: Издание Главного Управления неокладных сборов и казенной продажи питей, 1888-1914.

115

Толстой А. К. Соч. в 2 т. Т. 1. – М.: Художественная литература, 1981.

116

Фридман М. И. Винная монополия. – Т 1. Винная монополия в иностранных государствах. – СПб.: Типография «Правда», 1914.

117

Литвин М. О нравах татар, литовцев и москвитян. – Киев: 1890.

118

Фридман М. И. Винная монополия. – Т 1. Винная монополия в иностранных государствах. – СПб.: Типография «Правда», 1914.

119

Гавлин М. Л. Вопрос о винных откупах в истории законодательства Российской империи XVIII-XIX вв. Труды исторического факультета МГУ. Экономическая история. Обозрение. Выпуск 13. – Изд-во МГУ – 2007.

120

Терский Н. С. Питейные сборы и акцизная система в России. – СПб.: 1890.

121

Устав о винокурении. Закон 12448, Екатерина II, 9 августа 1765 г. // Полное собрание законов Российской Империи (1649-1825). Т. XVII. // http://www.nlr.ru/e-res/law_r/search.php.

122

Винная монополия: Винная монополия в России. Т. 2 / Фридман М. И., проф. – Петроград: Тип. «Правда», 1916 г.

123

Там же.

124

Винная монополия: Винная монополия в России. Т. 2 / Фридман М. И., проф. – Петроград: Тип. «Правда», 1916 г.

125

ОСТ/ВКС 4085. Вино очищенное (водка). – М.: 1931.

126

Труды технического комитета при департаменте неокладных сборов, т.т. I – XXVII. – СПб, Издание Главного Управления неокладных сборов

и казенной продажи питей, 1914 г.

127

Кршижановский В. Ю. Чистота казенных питей, приемы их изготовления и качество основных материалов (сырые и ректификованные спирты, древесный уголь и проч.), при этом применяющихся. – Тверь: Типо-литография Н. М. Родионова, 1906.

128

Там же.

129

Энциклопедический словарь. – М: ГИЗ «Большая советская энциклопедия», 1954.

130

Дмитриев И. С. Человек эпохи перемен: Очерки о Д. И. Менделееве и его времени. – СПб.: ХИМИЗДАТ, 2004.

131

Бондаренко Л. Б. Из истории русской спиртометрии // Вопросы истории естествознания и техники, 1999, № 2.

132

Бондаренко Л. Б. Из истории русской спиртометрии // Вопросы истории естествознания и техники, 1999, № 2.

133

Шмуклер Е. Водка/vodka. // http://www.lebed.com/2008/art5318.htm.

134

Раковский А. Из истории алкоголометрических таблиц // Успехи физических наук. Том II, вып. 1., 1920.

135

Там же.

136

Кршижановский В. Ю. Чистота казенных питей, приемы их изготовления и качество основных материалов (сырые и ректификованные спирты, древесный уголь и проч.), при этом применяющихся. – Тверь: Типо-литография Н. М. Родионова, 1906.

137

Винокурение. Энциклопедический словарь / под ред. проф. И. А. Андреевкого. Т. VI А. – СПб.; Ф. А.Брокгауз, И.А.Эфрон, 1892.

138

Кршижановский В. Ю. Чистота казенных питей, приемы их изготовления и качество основных материалов (сырые и ректификованные спирты, древесный уголь и проч.), при этом применяющихся. – Тверь: Типо-литография Н. М. Родионова, 1906.

139

Труды Технического комитета при департаменте неокладных сборов, т.т. I – XXVII. – СПб, Издание Главного Управления неокладных сборов и казенной продажи питей, 1914 г.

140

Кршижановский В. Ю. Чистота казенных питей, приемы их изготовления и качество основных материалов (сырые и ректификованные спирты, древесный уголь и проч.), при этом применяющихся. – Тверь: Типо-литография Н. М. Родионова, 1906.

141

Кршижановский В. Ю. Чистота казенных питей, приемы их изготовления и качество основных материалов (сырые и ректификованные спирты, древесный уголь и проч.), при этом применяющихся. – Тверь: Типо-литография Н. М. Родионова, 1906.

142

Труды Технического комитета при департаменте неокладных сборов, т. XIV. – СПб.: Изд. Главного Управления неокладных сборов и казенной продажи питей, 1903.

143

Там же.

144

Скурлов В. В. Поставщики высочайшего двора / В.В. Скурлов, А.Н. Иванов. – СПб.: 2002.